



gli inimitabili



Caprino

Formaggio di Capra

Descrizione • Prodotto con latte di capra da allevamenti a pascolo brado alimentati seguendo le stagioni e le caratteristiche foraggere e della macchia della Sardegna

Forma e Peso • Cilindrica, scalzo dritto, crosta liscia da 2/2,5kg

Pasta • Formaggio a pasta semicotta; bianca o paglierina a seconda della stagionatura; dolce ed elastica; granulosa se stagionato

Sapore • Aroma intenso, a breve stagionatura dolce e acidulo, gradevolmente piccante quando maturo

Stagionatura • Minimo 90 giorni fino a 180 giorni

Durata del prodotto • Forma intera 180 giorni

Caciottina

Formaggio di Capra

Peso • 800 gr/1kg

Pasta e Sapore • Crosta bianca e liscia, cremosa con leggere occhiature. Sapore dolce o leggermente acidulo, aroma intenso.

Stagionatura • Minimo 10 giorni dalla produzione

Durata del prodotto • Forma intera 90 giorni