



www.gildoformaggi.it



Quelli buoni!



GILDO dei F.lli CIRESA W. & c. s.n.c.  
Via Vitt. Veneto, 11 - 23815 INTROBIO (Lc)  
Valsassina - Italia P.iva 02449420138  
Tel +39 0341901401 Fax +39 0341901575  
info@gildoformaggi.it



www.capralpina.it

## STRACCO di capra

LE GENUINITÀ DI CAPRA



Stracco, assoluta novità, è uno stracchino stagionato di capra che nasce con caratteristiche molto simili al taleggio in modo artigianale esclusivamente con latte di capra intero.

Aromatico, dolce - gustoso, Stracco è una particolarità dal pregiato sapore caprino.



### SCHEDA TECNICA rev 04-2017

Denominazione prodotto	Stracco di Capra stagionato.						
Tipo di prodotto	Formaggio di latte di capra intero, stagionato, a pasta cruda, tenera, a crosta lavata.						
Codice Prodotto	SCS						
Origine Latte	Origine del latte Paesi Ue (indicazione in etichetta)						
Ingredienti	Latte di capra intero pastorizzato, sale, caglio. Crosta non edibile.						
Allergeni	LATTE e derivati del latte.						
Caratteristiche microbiologiche	Conforme al Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.						
O.G.M.	Conforme al Regolamento (CE) n. 1830/2003, Regolamento (CE) n. 1829/2009 e s.m.i.						
Valori Nutrizionali Medi (per 100 g prodotto)	Energia	Grassi	di cui Grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
	Kj 1435 Kcal 346	29 g	22 g	0 g	0g	20 g	1,4 g
Caratteristiche del prodotto	Si presenta di forma quadrangolare, dal peso di kg. 2,3 circa con lati di 20 cm circa e scalzo di 6 cm circa. La crosta è sottile, rugosa di color rosato con qualche fioritura di muffa color grigio-bluastro. La pasta è uniforme, compatta, fondente in bocca, con rada e fine occhiatura. Il sapore è dolce, con una punta acidula, l'aroma è caratteristico caprino.						
Stagionatura	La stagionatura avviene in grotte naturali, per 45 giorni circa durante i quali la forma è sottoposta a frequenti operazioni di rivoltatura e spugnatura con una soluzione di acqua e sale.						
Occasioni di consumo	Principalmente un ottimo formaggio da tavola da consumarsi come secondo piatto o a fine pasto e deve essere gustato a temperatura ambiente per esaltarne sapori ed aromi. Si presta alle più svariate preparazioni in cucina: per arricchire primi piatti, fonde facilmente, si sposa con molti alimenti.						
Confezionamento	Incarto con descrizione e caratteristiche del prodotto. Imballo incartone da 4 forme o 2 forme.						
Modalità e tempo di conservazione	Da conservarsi in frigo da +1° C a +6° C. Shelf life 45 gg (dalla data di confezione)						