



**100%  
CAPRA**

**TIPOLOGIA:** Caciotta aromatizzata al pepe nero

**INGREDIENTI:** latte *di capra* biologico, pepe nero biologico (2%), coagulante del latte, fermenti, sale.

**STAGIONATURA:** 10 giorni

**ASPETTO:** formaggio a pasta morbida

**SAPORE:** formaggio che conserva l'aroma del latte fresco, dal gusto pieno e delicatissimo con consistenza piacevole al palato. Il pepe non prevale ma dona una certa ricercatezza al prodotto.

**FORMATO:** 300 g



**CONFEZIONAMENTO DELIVERY:** confezione sottovuoto

# CACIOTTA a latte crudo BIO



al Pepe Nero



  
**ALBACARA**  
*Fattoria del Grano*

**BIO**



Operatore Controllato N. ZJ17  
IT BIO 005 AGRICOLTURA  
BIOLOGICA ITALIA

PRODUCT OF ITALY 

### Dichiarazione Nutrizionale

Energia (valore energetico)	1502 Kj 362 KCal
Grassi di cui Acidi Grassi saturi	g 28,0 g 14,7
Carboidrati di cui Zuccheri	g 0,3 g 0
Proteine	g 28
Sale	g 1,0

Non contiene glutine.

