



**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.

