

## SCHEDA TECNICA



### MONTECAPRA semistagionato il gusto delicato di capra.

Montecapra è un caciottone di capra a pasta cruda semidura a media stagionatura di produzione artigianale. Il latte proviene da capre alimentate per lo più al pascolo ed è lavorato con sistema tradizionale. E' un formaggio dal gusto leggero e raffinato e dal sapore dolce e delicato.



Denominazione prodotto	Montecapra Semistagionato
Codice Prodotto	MCP
Tipo di prodotto	Caciottone di pura capra a pasta cruda, non pressata, semidura
Ingredienti	Latte intero di capra, sale, caglio, trattato in superficie con: Conservanti: potassio sorbato, pimaricina - Coloranti: E 172,
% grassi	Materia grassa 45% min sulla sostanza secca.
Caratteristiche del prodotto	Si presenta di forma cilindrica a facce piane di cm 20 ca, lo scalzo, leggermente convesso è di 6 cm ca, il peso è di kg 2,200 ca. La crosta è sottile, leggermente rustica e di color bruno. La pasta è bianchissima, compatta, con fine e irregolare occhiatura diffusa. Il sapore è fragrante con delicate sfumature aromatiche, il gusto è dolce e delicato con una piacevole nota acidula caratteristica caprina. E' disponibile con la pratica crosta plastificata e confezione in sottovuoto.
Stagionatura	In locali appositi a + 8/10° C per 45 gg. ca.
Occasioni di consumo	Per il suo delicato gusto è un ottimo formaggio da tavola da consumarsi a temperatura ambiente per esaltarne l'aroma e il sapore, può essere usato per arricchire insalate o in molteplici preparazioni culinarie per piatti "novità".
Confezionamento	Etichetta cartacea con descrizione prodotto su di un piatto. Imballo in cartone da 2 forme.
Modalità e tempo di conservazione	Da conservarsi in frigo a + 6° C Tmc : 60 gg dalla data di confezione.

## SCHEDA LOGISTICA

Denominazione Prodotto	COD ART	SHELF LIFE gg*	Codice Ean 13	Caratt. imballo	Misure Cartone			N° Cartoni x strato	N° Strati pallet	totale cartoni per pallet	altezza max pallet compl
					Lung Cm	largh Cm	alt Cm				
MONTECAPRA semistagionato	MCP	60	200092 + EAN PESO	CARTONE 2 PEZZI	40	20,5	9	10	12	120	123