



Quelli buoni!

www.gildoformaggi.it



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

SCHEDA TECNICA REV 10-2014



DELIZIOLA di capra

DELIZIOLA DI CAPRA nostra esclusiva produzione è un formaggio erborinato di capra a pasta cruda, molle, ottenuto da coagulazione presamica di latte di capra fresco intero pastorizzato.

La tecnica produttiva, molto simile a quella del gorgonzola, è del tutto tradizionale, richiede tutta l'esperienza del casaro e molteplici operazioni manuali. La consistenza della pasta è soda e compatta leggermente asciutta, tendente al morbido, ma proprio per le caratteristiche del latte caprino non troppo cremosa. Il gusto è sapido ma non piccante; il sapore, pieno e tipico del latte caprino, si combina con quello delle muffe originando un profumo delicato e invitante.



Denominazione prodotto	Deliziola di capra.										
Codice Prodotto	Forma intera: DV1 – 1/2 forma: DV2 – 1/4 forma DV 8 -1/8 vaschetta: DV3										
Tipo di prodotto	Formaggio di capra erborinato a pasta cruda e tenera.										
Ingredienti	Latte di capra intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, penicillium roqueforti CROSTA NON EDIBILE										
Allergeni	LATTE e derivati del latte										
Caratteristiche chimiche	Materia grassa s.s.>48% Ph medio 5,30 ±0,2		Caratteristiche microbiologiche Listeria monocytogenes : Assente in 25 g								
Caratteristiche del prodotto	La forma intera si presenta a forma cilindrica dal peso di Kg 12 ca. Le forme possono essere commercializzate in diversi tagli, protetti da fogli in alluminio. La pasta è unita e compatta, di color bianco con venature azzurro-verdi; il sapore, caratteristico caprino, è dolce-gustoso con aromi stuzzicanti										
Stagionatura	Stagionato 90 gg ca in idonei ambienti umidi.										
Tagli/formati	<table border="1"> <tr> <td>forma INTERA Cod art: DV1</td> <td>TAGLIO 1/2 forma Cod art: DV2</td> <td>TAGLIO 1/4 forma Cod art: DV4</td> <td>TAGLIO 1/8 forma in vaschetta Cod art: DV3</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			forma INTERA Cod art: DV1	TAGLIO 1/2 forma Cod art: DV2	TAGLIO 1/4 forma Cod art: DV4	TAGLIO 1/8 forma in vaschetta Cod art: DV3				
forma INTERA Cod art: DV1	TAGLIO 1/2 forma Cod art: DV2	TAGLIO 1/4 forma Cod art: DV4	TAGLIO 1/8 forma in vaschetta Cod art: DV3								
Confezionamento	Incarto personalizzato protettivo Imballo in cartone										
Modalità e tempo di conservazione	Conservare in frigo da + 1°C a +6°C. Tmc: 45 gg dalla data di confezione.										

Caratteristiche chimiche	Valori medi			Valori nutrizionali medi per 100 g			
	Umidità	Sost secca	Grasso S.S.	Valori	Grassi	Proteine	Carboidrati
				energetici			
±46%	±54%	±51%	346 Kcal 1.435 Kjul	29 g	20 g	0,5 g	