



ALIMENTARE
FRESCO
FORMAGGIO FRESCO

ERBORINATO BLU DI CAPRA KG.1,5X2

CODICE
13448

IGOR



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio erborinato prodotto con latte di capra.

Periodo medio di stagionatura: 40 giorni.

Il Blu di capra Igor è la sintesi perfetta tra un sapore delicato, frutto di un ricercato equilibrio tra il caratteristico sapore di latte caprino e la nota profumata dell'erborinatura, e caratteristiche nutrizionali importanti: alta digeribilità, basso contenuto di colesterolo, ottima fonte di proteine e calcio.

INGREDIENTI

Latte di capra intero pastorizzato proveniente da aziende agricole italiane, fermenti lattici selezionati, sale marino essiccato, caglio di origine animale, muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium*.

Allergeni: LATTE e derivati

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: crosta rugosa di colore grigio chiaro, non edibile; la pasta è di colore bianco con venature azzurroverdastre (erborinature)

Al tatto: la consistenza della pasta è morbida

Odore: gradevole e stuzzicante

Gusto: dolce, delicato e stuzzicante al palato

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +2°C e +4°C

UTILIZZO

Il formaggio gorgonzola può essere consumato tal quale o come ingrediente per la preparazione di piatti.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it