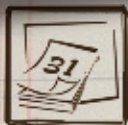




## Caprini freschi aromatizzati

Sono prodotti rispettando alcuni canoni per noi essenziali:

- lavorazione a latte crudo,
- spocciolature di almeno 24 ore
- aromatizzazioni fatte con spezie, erbe aromatiche, petali di fiori o frutta e verdure candite di alta qualità e ricerca di abbinamenti sempre particolari.



15 gg.



4/8 pezzi



4° C in celle statiche.  
In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



vini freschi, bianchi



lattica, fresca



miele di lavanda



rotonda, pezzatura 40 gr circa diam. 4 cm  
rotonda, pezzatura 80 gr circa diam. 6 cm



con salumi in piatti freddi e insalate.  
Ottimi come antipasti