



## Caprini semi stagionati

È il modo più comune di stagionare il formaggio di capra. Le forme, le grammature e il periodo di stagionatura ci consentono però di avere un gusto sempre diverso. I migliori abbinamenti si hanno con vini bianchi aromatici o passiti, con mostarde e confetture varie o elaborati in varie preparazioni quali risotti o passati sotto il grill del forno.



15 gg.



4/8 pezzi



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



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