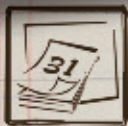




Caprini semi stagionati all'anice

Questo affinamento viene fatto su un caprino prodotto con la tecnica di produzione più italiana. Cioè si utilizza una pasta sgocciolata in tela, 24 ore, che poi viene salata e messa in forma. Dopo una stagionatura che varia da 15 a 30 giorni viene impregnato con un fiore di anice che rilascia lentamente il suo caratteristico profumo ed il formaggio rimane lievemente aromatizzato. Abbinamento particolarmente adatto con vini leggermente aromatici del Friuli e dell'Alto Adige.



30 gg.



2/4 pezzi



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



vini leggermente aromatici del Friuli e dell'Alto Adige



lattica, almeno almeno 15 gg. di stagionatura



confetture, anche leggermente senapate, di frutta e verdura a polpa bianca



cilindro 60/80 gr.



inizio / fine pasto