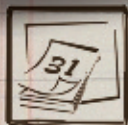




Capricandido

Tradizionale pasta molle a crosta fiorita, a pasta cruda, delicato e con sentori di erbe a inizio stagionatura, più deciso e leggermente ammoniacale a fine stagionatura. È un formaggio "col cuore" caratterizzato cioè da una parte centrale sempre più consistente e una parte che proteolizza a partire dal sottocrosta arrivando quasi a liquefarsi. Vincitore del 1° premio Concorso ONAF "All'ombra della Madonna" 2007 e del 1° premio Concorso "Formaggi in Rosa" Mantova 2009 e Menzione Speciale Della Givmia.

30/60 gg.



4/12° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



pasta molle, a crosta fiorita, stagionatura di almeno 30 gg.



tonda h 4/6 cm, 300/400 gr cad.



4/8 pezzi



bianchi leggermente passiti



no



con la polenta, sul crostoni di pane tostato o fine pasto

