



Caprivoglie

Caprivoglie è una linea di formaggi di capra "Parrotta". Il formaggio di capra è nutriente, magro e digeribile. Le Caprivoglie sono ottenute con latte di capra pastorizzato della razza Murciano-Granadina, autoctona delle regioni mediterranee della Spagna. Generalmente i formaggi sono venduti in pezzature importanti, Caprivoglie con i suoi soli 425/450g arricchisce il vostro menù senza sprechi.

Varianti:

Vino rosso: 35 giorni di maturazione immerso nel vino rosso.
Rosmarino: 70 giorni di maturazione ricoperto da uno strato di foglie di rosmarino naturale.
Fresco.

CODICE PRODOTTO

Cod. 90601 Fresco
Cod. 90604 Vino rosso
Cod. 90605 Rosmarino

PROVENIENZA

Spagna

SHELF LIFE

150 giorni

CONFEZIONE

450g Fresco, 425g Vino rosso e Rosmarino

IMBALLO

Cartone 6 pz



Alta Gastronomia Casearia

parrotta.it