



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. 90606 Fresco
Cod. 90607 Vino rosso
Cod. 90608 Rosmarino

PROVENIENZA

Spagna

CONFEZIONE

425g Fresco, 400g Vino rosso e Rosmarino

SHELF LIFE

150 giorni

IMBALLO

Cartone 6 pz