



[ORCODE WEB](#)

Caprino di Fauglia a caglio vegetale 2,5 kg Caseificio Busti

Disciplinare: Nasce a Fauglia, dove ha sede il nostro Caseificio. Il latte fresco di capra, proveniente esclusivamente da allevamenti toscani, e il solo utilizzo del caglio vegetale conferiscono al prodotto leggerezza e digeribilità, rendendolo particolarmente adatto ai consumatori che prediligono l'alimentazione vegetariana. Dopo una prima fase di stagionatura in cella, il formaggio subisce un ulteriore affinamento in cantina, questo fa sì che il formaggio esprima un gusto deciso ed avvolgente, la crosta è al naturale senza trattamenti antimuffe.

Latte

CAPRA - COD. CAPS

Stagionatura

MINIMO 90 GIORNI

Pezzi per cartone

TIPO A: 2 PEZZI PER CARTONE

TIPO B: 4 PEZZI PER CARTONE

Conservazione

LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life

180 GIORNI

Calendario disponibilità:

Gen Feb Mar Apr Mag Giu Lug Ago Set Ott Nov Dic

Note: prima delle festività consigliamo una preventiva prenotazione. Rischio esaurimento in concomitanza delle festività.

Abbinamenti suggeriti:

Vino: Bolgheri Superiore

Mostarda: di arance

Miele: di castagno

Gelatina: di aleatico

Birra: La Dieci (Birrificio Bruton)

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>