

DOMITILLA

Petit Caciotta produit avec du lait de chèvre, extrêmement moelleux à l'intérieur

L'affinage dans nos caves pendant une période supérieure à deux mois contribue à rendre la consistance de la pâte extrêmement crémeuse, en renforçant en même temps la note de lait de chèvre du produit. Le résultat final est parfaitement équilibré et très agréable.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Franconia - Marzemino - Lacrima Di Morro D'Alba oppure Chardonnay - Lugana - Pinot Grigio - Pigato



Doppelbock

Ingrédients: LAIT DE CHÈVRE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1415 / 342
Matière grasse totale	g	30
dont acides gras saturés	g	27
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	19
Sel	g	1,6

Code: CA19020

Poids: 0,400 Kg ca.

Pièces par carton: 8

DLC: 60 jours