

DOMITILLA

Piccola caciotta prodotta con latte di capra, estremamente morbida al suo interno. La stagionatura presso le nostre cantine, per un periodo superiore ai due mesi, contribuisce a rendere la consistenza della pasta estremamente cremosa e al contempo esalta la nota caprina e lattica del prodotto. Rendendo il prodotto molto equilibrato e piacevole.

A small Caciotta cheese produced using goat's milk, with an extremely soft core. Aging in our cellars for over two months helps make the paste extraordinarily creamy while at the same time enhancing the goat and milky flavor of the cheese. The final product is perfectly balanced and highly pleasant.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



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



Doppelbock

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio
 Ingredients: GOAT'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1415 / 342
grassi totali / fat	g	30
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	27
carboidrati / carbohydrate	g	0
di cui zuccheri / sugars	g	0
proteine / protein	g	19
sale / salt	g	1,6

Cod. CA19020
 Peso: 0,400 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 8
 Shelf life: 60 gg.

Code: CA19020
 Weight: 0,400 Kg ca.
 Units per package: 8
 Shelf life: 60 gg.