



## ■ ■ CAPRA BIANCA

Capra bianca zeichnet einen handwerklich hergestellten Weichkäse aus Ziegenmilch aus. Der charaktervolle Weichkäse reift mindestens 2 Wochen und besitzt einen hellelfenbeinfarbigen Teig mit einer geschmeidig-cremigen Textur. Sein milchfrisch-aromatischer Geschmack wird durch eine feinwürzige Ziegenmilchnote ausgezeichnet.

### Italienischer Weichkäse

Gekäst nach dem französischen Camembert sind die Weichkäse von Casa di Pietro nicht nur besonders cremig, sondern drücken auch ein frisches Aroma der jeweiligen Milchsorte mit feinwürzigen Nuancen aus.

<b>Herkunft</b>	Lombardei / Italien
<b>Milch</b>	Ziegenmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 56 %
<b>Geschmack</b>	milchfrisch- aromatisch, feinwürzig
<b>Kartoninhalt</b>	1,8 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	424858

