

REV giugno 2023

Gemma di Capra

Il formaggio Gemma di Capra è una caciotta prodotta esclusivamente con latte di capra italiano. Dal sapore fresco e cremoso nella struttura, con il tipico profumo di latte caprino. Ricoperto in crosta da *Penicillium Candidum*. si distingue per il suo aroma dolce e delicato per essere apprezzato da tutti.

100% LATTE DI CAPRA ITALIANO



Crosta Bianca ricoperta da *Penicillium C.*

Pasta Morbida e cremosa

Occhiatura Fine e sparsa

Colore Giallo paglierino poco intenso

Sapore Fresco di latte accentuato dal tradizionale ma delicato sapore di capra

Maturazione Minimo 10 giorni

Zona di produzione Italia

Periodo di produzione Tutto l'anno

Trattamento termico Latte Pastorizzato

Valori nutrizionali per 100 g

Energia	1299 kJ - 313 kcal
Grassi	25 g
Di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	< 0.5 g
Di cui zuccheri	< 0.5 g
Proteine	22 g
Sale	1.2 g

Allergeni contenuti

LATTE di capra (compreso lattosio)

Caratteristiche microbiologiche Secondo il REG 2073/2005

Escherichia coli beta glucoronidasi positiva	< 100 UFC/g
Staph. Coag. positivi	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listera Monoc.	Assente in 25 g

Caratteristiche generali

Ingredienti LATTE di capra, sale, caglio

Modalità di conservazione +1°/+6° C

Origine del Latte: ITALIA