



APRIME (llet de cabra)

TIPUS : TENDRE

De textura tendra, elàstica i fundent. Aroma lleuger i franc.

De gust net, suau, delicat, amb baixa acidesa i poca sal.

Es molt adequat per a dietes que requereixin aportacions baixes en greix i sal. Pot acompanyar a la elaboració de diversos plats. Desde amanides, tallant-lo a daus; fonent-lo sobre alberginia o també en pizza. Un entrepà de formatge tendra pot ser una ràpida i saludable solució per un pisolabis.

Temperatura de conservació estaria entre 2 i 4°C
Temperatura de consum aconsellat, entre 17 i 19°C

- Ref: 5B
- Llet pasteuritzada de cabra
- Extracte Sec Total : 55 %
- Greix sobre extracte sec : 35%
- Maduració : 2 setmanes
- Caducitat: 1 any
- Forma : Barra
- Diàmetre: 21 mm. Amplada: 10mm: Alçada : 7mm. Pes : grs. 1,5k
(mesures aproximades)

