



Yogurt di Capra

Yogurt di puro latte di capra a coagulo compatto, a basso tenore di acidità.

Il latte crudo freschissimo di capra viene riscaldato a 80° - 90°C a scopo di pastorizzazione.

Segue una breve sosta, che serve ad addensare il latte per evaporazione, senza usare additivi di nessun genere.

Al latte raffreddato a 40°C vengono aggiunti i fermenti lattici e lasciato circa 8 ore in incubazione.

E' uno yogurt poco acido, molto digeribile, compatto, ma diventa cremoso dopo il mescolamento manuale nel bicchierino da parte del consumatore.

Il sapore caprino è appena percettibile, l'aroma è quello di panna fresca.

La densità è influenzata dalla fase di lattazione delle capre : abbastanza denso in primavera, un po' più liquido in estate, denso in autunno.

Consigliamo di consumarlo al naturale, oppure con aggiunta di miele o zucchero di canna. Eccellente anche con aggiunta di frutta fresca o confetture a piacere.

Confezionamento: Vasetto in vetro da 190g - Bicchiere in plastica riciclabile da 480g

Ingredienti: Latte di capra, fermenti lattici.

Conservazione: max. 4°C

Termine minimo di conservazione: 30 giorni dalla data di produzione (prodotto conservato nella confezione originale)