



CARDOFIORE

Formaggio semistagionato, a base di latte crudo di capra, prodotto in forme quadre del peso intorno ai 300g, da coagulazione del latte appena munto con **caglio vegetale**, estratto dal fiore di **cardo selvatico**.

La crosta edibile è liscia, poco rugosa, con presenza di *Penicillium Candidum* ed alcune muffe naturali ambientali e della cantina ricercate nella stagionatura.

Dopo la salatura vengono aggiunte una o più bacche di anice stellato.

La pasta all'interno è bianca, leggermente friabile, l'occhiatura quasi assente.

Il formaggio dal sapore particolarmente delicato, per effetto della lavorazione con caglio vegetale, è pronto al consumo ad almeno 20 giorni dalla data di produzione. Intorno ad un mese di stagionatura tende a rammollire leggermente nel sottocrosta e si arricchisce di aroma e di sapore. L'aroma di anice stellato è appena percettibile.

Ingredienti: Latte crudo di capra, sale fine, caglio vegetale, anice stellato.

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione: 45 giorni dalla data di confezionamento (prodotto conservato in confezione originale).

Il superamento di tale data non pregiudica l'edibilità del prodotto.