



Primosale

Formaggio fresco di puro latte di capra crudo, a coagulazione presamica del peso di circa 500g. La pasta è tenera, di colore bianchissimo, con occhiatura quasi assente.

La caratteristica principale è il sapore dolce, che ricorda quello del latte appena munto.

Viene salato solo una volta su una delle facce per ottenere un prodotto volutamente con poco sale, consigliato anche nelle diete iposodiche.

È il più magro dei nostri formaggi ed è particolarmente gradevole accompagnato dalle insalate fresche di stagione, arricchito da un filo di olio extravergine di oliva.

Ingredienti: Latte crudo di capra, sale fine, caglio liquido.

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione:

prodotto sfuso, conservato in confezione originale: 15 giorni dalla data di produzione.

(Si consiglia di asportare un eventuale formazione di siero dalla confezione per una migliore conservazione. Dopo una settimana si forma sulla superficie del formaggio un leggero strato di fermentazione, indice di maturazione del prodotto che rimane, comunque, edibile.)

Prodotto confezionato sottovuoto, conservato in confezione integra: 25 giorni dalla data di produzione. Dopo circa 10 giorni dalla produzione cambia le sue caratteristiche, tende a rammollire diventando simile ad una crescenza per effetto della sua normale maturazione ad opera dei fermenti presenti.