



CAPRINO DI SAN GIMIGNANO

Questa caciotta profumata, fresca di capra, viene prodotta dagli allevamenti delle colline di San Gimignano.

Viene prodotto utilizzando latte caprino intero, sale marino, caglio non geneticamente modificato e fermenti lattici.

E' un prodotto biologico al 100% che può essere stagionato fino a 90 giorni.

Saporito ma non aggressivo, è un formaggio che si abbina bene ai mieli ed alle confetture.

Forme d'Arte Formaggi, Via Fonda 27, 50052 Certaldo – FI
Tel.: +39/0571/668016 – 663523
Website: www.formedarte.com – email: info@formedarte.com