



*Formaggi sardi  
che fanno storia.*



## Dolce Caprino

Il Dolce Caprino è un formaggio fresco a pasta molle, dal colore bianco, prodotto esclusivamente con latte di capra fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo.

La pasta bianca di sapore gradevole e aromatico si armonizza sapientemente con il carattere leggermente acidulo, tipico del latte di capra, ed una piacevole tendenza al dolce.

Forma cilindrica a facce piane con scalzo curvo, il peso è intorno ai 2,00 kg. La sua stagionatura varia tra i 20 giorni ai 2 mesi.

È un alimento di alto pregio che può essere gustato da solo o in abbinamento con miele e marmellate di frutta per esaltarne il sentore aromatico fruttato.

### Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 366 Kcal - 1518 KJ

Grassi totali 30%

Acidi grassi saturi 18%

Carboidrati 0,8%

Zuccheri 0,8%

Proteine 23%

Sale 1,3%

Nutrition Facts		
Servings per Container	varied	g
Servings size	1 Oz (28 g)	
<b>Amount per serving</b>		
<b>Calories</b>		<b>96</b>
<b>% Daily Value*</b>		
<b>Total Fat</b>	8 g	10%
Saturated fat	5 g	25%
Trans Fat	0 g	
<b>Cholesterol</b>	25 mg	8%
<b>Sodium</b>	142 mg	6%
<b>Total carbohydrate</b>	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
<b>Protein</b>	6 g	12%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	234 mg	18%
Iron	0 mg	0%
Potassium	22 mg	0%

\* The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2,000 calorie a day is used for general nutrition advice.