

## CAPRICO DE CABRA



Queso coagulación mixta afinada. Elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Formato cilíndrico liso. Peso aprox 290 g. El tiempo de afinado mínimo es de 3 semanas.

Caducidad: 2 meses a partir de la venta.

La corteza es aterciopelada de color blanco, debido al moho penicilium.

Al corte presenta un color blanco, con algunos ojos pequeños repartidos por la masa. A medida que avanza el afinado el interior va tomando un color marfil.

Olor de intensidad media. Notas vegetales y fúngicas (Champiñón) bien integradas con el componente caprino.

Textura firme y mantecosa al paladar. Granulosidad de tipo fino.  
Sabor láctico y acidez elegante, con notas herbáceas y de cereal dulce.

Regusto a champiñón mezclado con recuerdos caprinos y un picante sutil que se acentúa con el afinado.