 ****

**SCÉNDRIN (Cenerino)**

Denominazione Formaggio di latte di capra

Descrizione Formaggio a pasta semi-stagionata, di latte termizzato ricoperto di carbone vegetale

Metodo di realizzazione Con latte intero di capra termizzato, e sale da cucina.

Maturazione e stagionatura minimo 15 giorni

Ingredienti Latte di capra, prodotto in azienda

Sale (CH)

Carbone vegetale di castagno

Forma del prodotto Cilindrico diametro 8 cm, altezza 5 cm

Caratteristiche organolettiche Crosta di muffa nera edibile

Colore nero

Pasta compatta e gessosa

Sapore deciso con note animali e vegetali

Affinamento con cenere di castagno

Allergeni Lattosio, proteine di latte caprino

Confezionamento In scatolette con etichetta

Conservazione 3°C / 5°C

Consumare preferibilmente entro 30 giorni dalla produzione