



Caseificio Unteregger

Il latte delle capre e poco altro: **le specialità** casearie del maso **Unteregger** sono bontà **tutte naturali**, senza OGM e senza additivi artificiali. Grazie al basso contenuto di grassi, **il formaggio di capra** rappresenta una **sana e gustosa** alternativa al formaggio di mucca perchè è più digeribile e meno calorico. E poi... ha un sapore impareggiabile.





Formaggio di capra Viktor

Art. 005732 - 1kg

Viktor è un formaggio a pasta dura dall'aroma forte, speziato e persistente, intensificato dalla maturazione con coltura rossa e arrotondato dal gusto discreto del latte di capra.



Formaggio di capra Sissi

Art. 003586- 300gr

A seconda del grado di maturazione, il formaggio molle Sissi sviluppa un aroma d'intensità variabile tra il delicato e lo speziato, intensificato dalla stagionatura con coltura rossa e arrotondato dal gusto discreto del latte di capra.



Formaggio di capra Ricki

Art. 002518 - 300gr

Ricki è un formaggio a pasta semidura dall'aroma forte e speziato, intensificato dalla maturazione con coltura rossa e arrotondato dal gusto discreto del latte di capra.



Formaggio di capra Berni

Art. 007043 - 650gr

Berni è un formaggio a pasta semidura dall'aroma forte e speziato, intensificato dalla maturazione con coltura rossa e arrotondato dal gusto discreto del latte di capra.



Formaggio di pecora Frida

Art. 007817- 300gr

Il formaggio molle Frida viene prodotto con 100% di latte di pecora. Il suo sapore delicato esalta il caratteristico sapore del latte di pecora.