

MAS CLAPEROL SL
MAS SUBIRAS S/N
17800- OLOT
699539927



CLAPEROL
~ Des de 1982 ~

PRODUCTE ARTESÀ DE LA GARROTXA

 [masclaperol](#)

 [masclaperol1982](#)

 www.masclaperol.com

 comandes@masclaperol.com

ORIGEN DE CABRA



- DESCRIPCIÓ :** Formatge de pasta tova molt cremós amb una proteolització bastant avançada i amb quall vegetal
- PRESENTACIÓ :** Pes 350g. Embolicat amb un paper on s'hi poden llegir notícies de l'empresa i dels seus orígens
- INGREDIENTS:** Llet pasteuritzada de cabra, ferments, clorur de calci, quall vegetal i sal
- TRACTAMENT LLET:** Llet pasteuritzada de cabra
- FERMENTS:** conté ferments
- LLEVATS:** llevats d'afinat
- MADURACIÓ:** El venem a partir de 30 dies
- AL.LÈRGENS:** Llet pasteuritzada de cabra
- CADUCITAT:** 40 dies.
- CONSERVACIÓ:** Màxim 4°C
- COMPOSICIÓ:**
- RECOMANACIÓ CONSUM:** Es recomana depenent del grau de maduració o be tallat o untat