



GRANJA LEITEIRA DE CABRAS
VALE DAS AMALTHEIAS - RJ

الألبان

المنتجات

الشركة

NCM 0406.10.90



جبنة طازجة من أصل فرنسي، مصنوعة من حليب الماعز والتخمير الحمضي، مغمورة في متقوع زيت الزيتون المتبل بالفلفل الوردى وفلفل جامايكا وإكليل الجبل والأعشاب اللمتازة وأوراق الغار. جبن بورسين خفيف ومثل بالتبيلة الصحية. بالإضافة إلى الاستمتاع بالجبن، يمكنك استخدام المتقوع المؤلف من زيت الزيتون والأعشاب اللمتازة وبذور الخردل والفلفل وإكليل الجبل مع السلطات أو غيرها من المحضرات. مثالية لاستقبال الأصدقاء، بأسلوب رائع أو للاستمتاع بوقتك أثناء إعداد وجبتك. جبن صلب مطبوخ، من أصل إيطالي، مصنوع من حليب الماعز ويتم انضاجه في درجات حرارة مضبوطة لفترة تتراوح من 8 إلى 12 شهراً. ويتمتع بدرجات حلوة ونكهة حارة مميزة. يتميز جبن الماعز الروماني بقوام صلب يشبه جبن غرانا بادانو، وهو سهل الانكسار ومثالي لمحبي الأجبان ذات النكهات القوية. يتمتع جبن الماعز الروماني بمعاملة نضج خاصة، حيث يوضع من 8 إلى 12 شهراً في غرف باردة ويتم تقليبهِ وغسله بعناية كل يومين. يمكن بشره فوق المعكرونة ومناسب بشكل جيد للتناول مع النبيذ الأحمر أو الويسكي.

NCM 19011.90.20

مربي حليب الماعز الأرجنتيني، منتج مصنوع من حليب الماعز المركز مع إضافة السكر والفانيليا.

لتحضير مربي حليب الماعز الأرجنتيني، قمنا بالاسترشاد بأفضل وصفات Abuela Nana وأضفنا مكونات خاصة: حليب الماعز الطازج من مزرعة Capriana. لا يمكننا الكشف عن الوصفة، لكننا سنخبرك بسر: النكهة البارزة والملمس الكريمي واللون الداكن هي نتيجة الطهي البطيء مع كمية مناسبة من حبوب الفانيليا. وصفتنا الأرجنتينية التقليدية خالية من الأصباغ والمواد الحافظة وتتمتع بنكهة ستفاجئك!

واليوم، نجعل من Capriana مرجعاً في جودة المنتجات القادمة من الماعز.



+55 (21) 3641.6304



beee@capriana.be



www.capriana.be



@caprianageranjaleiteira



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



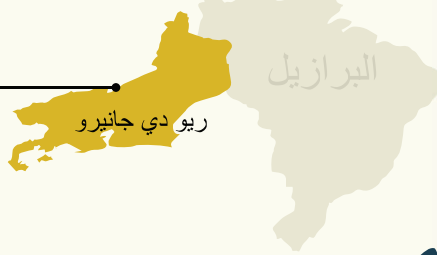
القدرة الإنتاجية
2000 لتر يومياً

توفر عملية ضمان الجودة الخاصة بنا إمكانية تتبع المواد الخام والالتزام بسلسلة الإنتاج.



CAPRIANA GRANJA LEITEIRA

المدينة: سابوكايا
الولاية: ريو دي جانيرو
البرازيل



Acesse e inscreva-se
cnabrazil.org.br/agrobr

Agro BR
BRAZIL IS FOOD

ترقية:
CNA apexBrasil