

CASATELLA



CODICE	30020
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2 kg circa

Formaggio fresco, a latte vaccino intero e a pasta molle

DESCRIZIONE	Latte vaccino intero pastorizzato
ASPETTO	Crosta assente, la pasta è cremosa e di colore bianco avorio, occhiatura assente e molto uniforme
SAPORE	Dolce con buone sensazioni lattiche di yogurt e panna
STAGIONATURA	Non prevista
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto di lavorare con il Caseificio Tomasoni perchè oltre alla qualità dei suoi prodotti quello che ci è piaciuto è il fatto che il latte lavorato è assolutamente locale, valorizzando così anche il territorio
CURIOSITÀ	Di origine lombarda, fin dalla più tenera età, Primo Tomasoni apprende l'arte del casaro. Appassionato per i formaggi freschi, esordisce con il Pannarello e la Crema del Piave. Oggi, nel caseificio che porta il suo nome, lo affianca il figlio Moreno
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima come ripieno per le verdure da passare poi al forno, per condire i primi piatti, magari abbinandola ai pomodorini e ancora per farcire i panini e renderli così più morbidi