

## CREMA DEL PIAVE



<b>CODICE</b>	30030
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	250 g

Formaggio fresco cremoso prodotto con latte intero di provenienza Veneta

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino intero
<b>ASPETTO</b>	Crosta assente, pasta morbida e cremosa di colore bianco avorio ideale da spalmare o mantecare
<b>SAPORE</b>	Dolce con buone sensazioni lattiche e di panna
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Formaggio da tavola che bene si abbina alle verdure fresche o cotte alla piastra