

## CACIOTTA FUMO DEL CANSIGLIO BIO



<b>CODICE</b>	30102
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	600 g circa

Caciottina leggermente affumicata prodotta con latte crudo

<b>DESCRIZIONE</b>	Caciottina realizzata con latte vaccino intero crudo proveniente esclusivamente dai soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone e affumicata naturalmente con legno di faggio
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile e ambrata, quasi nocciola. La pasta è compatta, prevalentemente priva di occhiatura
<b>SAPORE</b>	Dolce, leggermente sapido, con sentori di burro cotto, noce e foraggio secco, con un importante contributo dell'affumicatura
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 15 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Provatelo a scaglie sottili sulla verdura, oppure con frutta secca o fresca. Ottima anche degustata in purezza