Data di creazione: 12/10/2024

CAYO - CACIOTTA ALLO YOGURT

CODICE	30285
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	700 g circa

Caciotta a latte crudo e aggiunta di yogurt prodotto in azienda

DESCRIZIONE	Caciotta prodotta con latte vaccino crudo ottenuto da vacche di razza Bruna; lo yogurt prodotto in azienda viene utilizzato al posto dei fermenti
ASPETTO	Crosta liscia, sottile, uniforme, di colore giallo chiaro. La pasta è compatta, di colore bianco avorio e con occhiatura piccola e rada
SAPORE	Le iniziali note di panna e latte lasciano spazio ad una gradevole acidità che riporta alle sensazioni dello yogurt naturale: bianco, fresco, vellutato e piacevolmente acidulo
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
PRODUTTORE	Ponte Vecchio - Vidor (TV)
CURIOSITÀ	Una Caciotta allo Yogurt (Càyo) vede l'originale connubio tra due dei prodotti che l'azienda Ponte Vecchio trasforma direttamente: il latte crudo delle vacche Brune che alleva e lo yogurt naturale fresco, utilizzato come fermento di lavorazione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si può consumare con il pane, oppure con le patate, si sposa bene con le verdure di stagione

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.