

## CAYO - CACIOTTA ALLO YOGURT



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

Caciotta a latte crudo e aggiunta di yogurt prodotto in azienda

<b>DESCRIZIONE</b>	Caciotta prodotta con latte vaccino crudo ottenuto da vacche di razza Bruna; lo yogurt prodotto in azienda viene utilizzato al posto dei fermenti
<b>ASPETTO</b>	Crosta liscia, sottile, uniforme, di colore giallo chiaro. La pasta è compatta, di colore bianco avorio e con occhiatura piccola e rada
<b>SAPORE</b>	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
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 10 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Ponte Vecchio - Vidor (TV)
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si può consumare con il pane, oppure con le patate, si sposa bene con le verdure di stagione