Data di creazione: 17/06/2025

# CACIOTTINA DI CAPRA BIOLOGICA

| | |
|---|---|
| **CODICE** | 30305 |
| **PAESE E LUOGO DI ORIGINE** | Italia, Veneto |
| **TIPO DI LATTE** | Caprino |
| **PESO** | 350 g circa |

Piccola caciotta fresca a pasta morbida prodotta con latte di capra biologico

| | |
|---|---|
| **DESCRIZIONE** | Piccola caciotta realizzata con latte di capra pastorizzato biologico italiano |
| **ASPETTO** | La crosta è piuttosto sottile quasi inesistente e la pasta è compatta di colore bianco avorio ma morbida ed elastica; all'aspetto si presenta di forma cilindrica |
| **SAPORE** | Dolce con un leggeri sentori ircini |
| **STAGIONATURA** | Pochi giorni |
| **PRODUTTORE** | Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV) |
| **SELEZIONATO PERCHÈ** | Emanuela Perenzin conduce con grinta il caseificio di famiglia attivo da oltre 120 anni e nel quale già da piccolissima si vedeva inserita. Oggi è affiancata dai figli che rappresentano la quinta generazione della famiglia Perenzin: Matteo si occupa della produzione mentre Erika segue il locale PER Bottega & Cheese Bar e il negozio della latteria |
| **SUGGERIMENTI DI UTILIZZO** | Da provare in abbinamento con verdure di stagione oppure con miele di castagno |

© 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.