

ROBIOLA DI CAPRA BIOLOGICA



CODICE	30307
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	140 g circa

Formaggio fresco di latte caprino biologico

DESCRIZIONE Formaggio prodotto con latte caprino biologico pastorizzato proveniente da agricoltura

Italiana

ASPETTO La forma è cilindrica senza crosta; la pasta è compatta ma morbida e di colore bianco latte

SAPORE Leggermente acidulo ma comunque delicato, con note di latte e leggere sensazioni animali

STAGIONATURA Non prevista

PRODUTTORELatteria 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 Si presta ad essere amalgamata a spezie ed erbe aromatiche; da provare anche nella

cheesecake

© 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.