

ROBIOLA DI CAPRA BIOLOGICA



CODICE	30307
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	170 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
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	Si presta ad essere amalgamata a spezie ed erbe aromatiche; da provare anche nella cheesecake