

FORMAGGIO DI CAPRA IN PEPE E OLIO EVO



CODICE	30322
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	2,5 kg circa

Caciotta di capra stagionata, affinata in crosta con olio evo e pepe

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto da Latteria Perenzin con latte di capra italiano pastorizzato massaggiato con olio extravergine d'oliva, corposo e profumato, e aromatizzato con pepe nero
ASPETTO	La crosta è abbastanza sottile e ricoperta di grani di pepe macinati grossolanamente; la pasta è compatta, priva di occhiatura, di colore bianco avorio
SAPORE	Leggermente sapido, dolce e con una leggera nota pepata
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
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	Adatto per arricchire un tagliere di formaggi, ideale da degustare in purezza