Data di creazione: 29/05/2025

CACIOTTONA DI CAPRA IN FIENO

CODICE	30323
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	2,5 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Caciotta di capra stagionata nel fieno

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte di capra pastorizzato affinato in crosta
ASPETTO	La pasta è compatta, priva di occhiature, di colore bianco avorio; la crosta è abbastanza sottile ma rugosa, ricoperta di fieno
SAPORE	Leggermente sapido, dolce con una leggera nota di erba e fieno
STAGIONATURA	Almeno 3 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

© 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.