

MILLEFOGLIE AL TARTUFO



CODICE	30326
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	1,5 kg circa

Formaggio di latte vaccino arricchito con tartufo nero

DESCRIZIONE	Formaggio realizzato con latte vaccino pastorizzato affinato con tartufo nero estivo di Acqualagna
ASPETTO	Presenta una crosta liscia di colore giallo ocra; la pasta è semidura, di colore bianco avorio, fessurata, con evidenti riporti di tartufo
SAPORE	Sapido, tendente al piccante, con un intenso aroma di tartufo
STAGIONATURA	Almeno 5 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.