

## MILLEFOGLIE AL TARTUFO



<b>CODICE</b>	30326
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	1,75 kg circa

Formaggio di latte vaccino arricchito con tartufo nero

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio realizzato con latte vaccino pastorizzato affinato con tartufo nero estivo di Acqualagna
<b>ASPETTO</b>	Presenta una crosta liscia di colore giallo ocra; la pasta è semidura, di colore bianco avorio, fessurata, con evidenti riporti di tartufo
<b>SAPORE</b>	Sapido, tendente al piccante, con un intenso aroma di tartufo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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