

CACIOTTONA DI CAPRA FRESCA BIOLOGICA



CODICE	30328
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	2,5 kg circa

Caciotta di capra fresca prodotta con latte di capra biologico

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte di capra biologico pastorizzato di origine italiana
ASPETTO	La crosta è sottile, elastica e di colore bianco avorio; la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore bianco crema
SAPORE	Dolce con leggeri sentori ircini e aromi di paglia
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
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	Ottima nelle insalate, magari arricchite con delle olive Taggiasche o cotta in padella e servita con del pepe bianco macinato al momento