

CACIOTTONA DI CAPRA FRESCA BIOLOGICA



CODE	30328
COUNTRY OF ORIGIN	Italy, Veneto
TYPE OF MILK	Goat's milk
WEIGHT	2,5 kg approx

Fresh and sweet cheese made with organic goat's milk

DESCRIPTION	Caciotta made with pasteurised organic goat's milk
APPEARANCE	The rind is thin, elastic and ivory white; the paste is compact, white and without eye
TASTE	Sweet with hay notes and slightly goat hints
MATURING	At least 7 days
PRODUCER	Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV) - Veneto
OUR SELECTION	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
SUGGESTIONS	Try it in cubes in a salad with taggiasca olives or pan fried and served with fresh ground white pepper