

# CACIOTTA AL PEPERONCINO

## AGRICANSIGLIO



<b>CODICE</b>	30576
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	600 g circa

Caciottina classica con aggiunta di peperoncino nella pasta

<b>DESCRIZIONE</b>	Caciottina prodotta con latte vaccino intero pastorizzato proveniente dai soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone, arricchito con peperoncino
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile e liscia di colore avorio, la pasta è di colore bianco latte, morbida e uniforme, con occhiatura rada o assente con evidenti i pezzetti di peperoncino
<b>SAPORE</b>	Dolce con sensazioni lattiche di panna e leggermente piccante per la presenza del peperoncino
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 10 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottima degustata in purezza come formaggio da tavola, oppure fusa per farcire panini accompagnata a delle verdure cotte al vapore

© 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.