

CACIOTTA AL PEPERONCINO

AGRICANSIGLIO



CODICE	30576
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	650 g circa

Caciottina classica con aggiunta di peperoncino nella pasta

DESCRIZIONE	Caciottina prodotta con latte vaccino intero pastorizzato proveniente dai soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone, arricchito con peperoncino
ASPETTO	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
SAPORE	Dolce con sensazioni lattiche di panna e leggermente piccante per la presenza del peperoncino
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima degustata in purezza come formaggio da tavola, oppure fusa per farcire panini accompagnata a delle verdure cotte al vapore