

# CACIOTTONA DI CAPRA IN FOGLIE DI NOCE



<b>CODICE</b>	30304
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

Formaggio caprino stagionato con foglie di noce in crosta

<b>DESCRIZIONE</b>	Caciottona realizzata da Latteria Perenzin con latte di capra pastorizzato, stagionato almeno 2 mesi e affinato in foglie di noce
<b>ASPETTO</b>	La crosta è abbastanza sottile e rugosa ma ricoperta di foglie di noce; la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore bianco avorio
<b>SAPORE</b>	Leggermente sapido, dolce con una leggera nota di fieno; al naso è leggermente caprino con sentori di oli essenziali dati dalle foglie di noce
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 2 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