Data di creazione: 12/10/2024

CACIOTTONA DI CAPRA IN FOGLIE DI NOCE

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

Formaggio caprino stagionato con foglie di noce in crosta

DESCRIZIONE	Caciottona realizzata da Latteria Perenzin con latte di capra pastorizzato, stagioanta ameno 2 mesi a affinata in foglie di noce
ASPETTO	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
SAPORE	Leggermente sapido, dolce con una leggera nota di fieno; al naso è leggermente caprino con sentori di oli essenziali dati dalle foglie di noce
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
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

© 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.