

# FORMAGGIO DI CAPRA IN PEPE E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - PORZIONI



<b>CODICE</b>	30322P
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino
<b>PESO</b>	300 g circa

Porzioni di caciotta di capra stagionata, trattata in crosta con olio e pepe

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto da Latteria Perenzin con latte di capra italiano pastorizzato massaggiato con olio extravergine d'oliva, corposo e profumato, e aromatizzato con pepe nero
<b>ASPETTO</b>	La crosta è abbastanza sottile e ricoperta di grani di pepe macinati grossolanamente, la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore bianco avorio
<b>SAPORE</b>	Leggermente sapido, dolce e con una leggera nota pepata
<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