

# CACIOTTA DI CAPRA IN FIENO - PORZIONI



<b>CODICE</b>	30323P
<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 nel fieno

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio realizzato con latte di capra pastorizzato affinato in crosta
<b>ASPETTO</b>	La pasta è compatta, priva di occhiature, di colore bianco avorio; la crosta è abbastanza sottile, ricoperta di fieno
<b>SAPORE</b>	Leggermente sapido, dolce con una leggera nota di erba e fieno che accentua la sua dolcezza
<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