Data di creazione: 28/04/2024

CAPRA UBRIACATO AL TRAMINER - PORZIONI

CODICE	30655P
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	300 g circa

Comode porzioni di formaggio di capra a pasta dura affinato al Treminer

DESCRIZIONE	Formaggio a latte caprino pastorizzato, a pasta semidura, affinato con vinaccia e vino da uve Traminer
ASPETTO	La crosta è sottile, ricoperta di vinaccia, la pasta si presenta di colore bianco avorio, piuttosto umida e con occhiatura rada, quasi inesistente
SAPORE	Dolce, con leggere note caprine e un piacevole contributo fruttato legato all'affinamento in vinaccia
STAGIONATURA	Almeno 5 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.