

## CACIOTTA A LATTE CRUDO DEL CANSIGLIO



|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| <b>CODICE</b>                   | 30109          |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Veneto |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Vaccino Crudo  |
| <b>PESO</b>                     | 700 g circa    |

Caciottina prodotta con latte intero crudo raccolto nella zona del Cansiglio

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>MATERIA PRIMA</b>      | Latte vaccino intero crudo raccolto esclusivamente da aziende selezionate e qualificate del territorio montano del Cansiglio  |
| <b>ASPETTO</b>            | La crosta è sottile e ambrata, quasi nocciola; la pasta è compatta, prevalentemente priva di occhiatura   |
| <b>SAPORE</b>             | Dolce, leggermente sapido, con sentori di burro cotto   |
| <b>STAGIONATURA</b>       | Almeno 10 giorni  |
| <b>PRODUTTORE</b>         | Latteria Agricansiglio - Fregona (TV)   |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b> | Finalmente una piccola caciotta a latte crudo, prodotta con il latte del Cansiglio, una zona montana a 1000 m di altitudine dove le vacche possono trascorrere la giornata al pascolo |