



CACIOTTONA DI CAPRA AL TIMO



CODICE	30333
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	2,5 kg circa

Caciottona di latte di capra affinata con foglie di timo siciliano

DESCRIZIONE	Formaggio caprino prodotto con latte italiano, affinato con profumatissimo timo, stagionato almeno 2 mesi
ASPETTO	La crosta è sottile ricoperta di timo essiccato, la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore bianco avorio
SAPORE	La persistenza dell'aroma del timo e del sentore caprino si fondono perfettamente, regalando una sensazione aromatica, elegante e dal carattere mediterraneo; al palato risulta essere piacevolmente fondente
STAGIONATURA	Almeno 3 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per completare una pasta alle verdure, curioso e originale nella farcitura di un burger; si sposa molto bene con i pomodori secchi