

PICCOLO FIORE DI BUFALA



CODICE	30653P
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Bufalino
PESO	250 g

Formaggio a crosta fiorita prodotto con latte di bufala italiano

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte bufalino, con crosta bianca fiorita e un interno morbido e cremoso
ASPETTO	La crosta si presenta sottile e di colore bianco, per la presenza delle muffe; la pasta è morbida, priva di occhiatura, leggermente gessata nel prodotto più fresco e cremosa in quello maturo
SAPORE	Leggermente acidulo con piacevoli sensazioni lattiche, floreali e di sottobosco
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
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	Ottimo come primo formaggio in un tagliere, ma anche per la preparazione di primi piatti o sulla pizza