

# CACIOTTONA DI CAPRA AL TRAMINER



<b>CODICE</b>	30338
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

Caprino affinato con vinaccia e vino da uve Traminer

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con latte caprino pastorizzato di origine italiana e affinato con vinaccia e vino da uve Traminer
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile e ricoperta di vinaccia, la pasta si presenta di colore bianco avorio, piuttosto umida e con occhiatura rada, quasi inesistente
<b>SAPORE</b>	Dolce, con leggere note caprine e un piacevole contributo fruttato legato all'affinamento
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questo formaggio ci ha conquistati con la sua texture setosa e l'equilibrio tra l'aromaticità dell'affinamento e il sentore caprino del latte
<b>CURIOSITÀ</b>	Nel 2016 ha vinto la medaglia Super Gold al World Cheese Awards svoltisi in Spagna; negli anni successivi numerosi gli altri riconoscimenti ricevuti a manifestazioni come World Cheese Awards, Italian Cheese Awards e Caseus Veneti