

## SAN PIETRO IN CERA D'API



<b>CODICE</b>	30339
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

Formaggio stagionato ricoperto con cera d'api

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio vaccino stagionato almeno 10 mesi, ricoperto in crosta con cera d'api per preservare l'umidità interna della pasta
<b>ASPETTO</b>	La forma è quella caratteristica di una caciottone, la pasta è di colore giallo paglierino intenso e la crosta è di un bel colore ambrato
<b>SAPORE</b>	Dolce, con piacevoli note di miele più o meno spiccate e un leggero sentore di vaniglia
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 8 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	Da molto tempo la cera d'api viene utilizzata come rivestimento dei formaggi, per preservarli in modo naturale durante la stagionatura al fine di evitare la formazione di muffe e per equilibrare la perdita di umidità che si ha durante la conservazione. La cera in crosta permette di mantenere l'umidità all'interno della pasta del formaggio, rendendolo di consistenza insolita per un formaggio a stagionatura così lunga
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo gustato in purezza, ben si presta a essere tagliato a pentola e scavato per ricavarne delle scaglie: la pentola scavata può essere poi usata per mantecare una o due porzioni di pasta o risotto