

# FORMAJO CIOCK CACIOTTONA



<b>CODICE</b>	30335
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

Formaggio tipico veneto, affinato con vinaccia e vino Merlot e Cabernet

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio tipico della tradizione veneta prodotto con latte vaccino pastorizzato e affinato con vinaccia e vino Merlot e Cabernet
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile e di colore rosso scuro ricoperta di vinaccia; la pasta si presenta di colore bianco avorio, piuttosto umida e con occhiatura rada
<b>SAPORE</b>	Dolce e molto profumato, con note di frutti maturi
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 150 giorni
<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>	Le forme hanno una stagionatura minima di 6 mesi e vengono affinate con vinacce e vino: "cioc" in dialetto veneto significa infatti ubriaco