

FORMAJO CIOCK CACIOTTONA



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

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

DESCRIZIONE	Formaggio tipico della tradizione veneta prodotto con latte vaccino pastorizzato e affinato con vinaccia e vino Merlot e Cabernet
ASPETTO	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
SAPORE	Dolce e molto profumato, con note di frutti maturi
STAGIONATURA	Almeno 150 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
CURIOSITÀ	Le forme hanno una stagionatura minima di 6 mesi e vengono affinate con vinacce e vino: "cioc" in dialetto veneto significa infatti ubriaco