

CAPRA TONKA & VERMOUTH



CODICE	30340
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	2.5 kg circa

Formaggio di capra affinato al Vermouth e Fava Tonka

DESCRIZIONE	Caciottone prodotto con latte caprino italiano affinato al Vermouth e Fava Tonka
ASPETTO	La forma è quella caratteristica di una caciottone, dalla colorazione ambrata, evidenti le screziature scure della fava tonka
SAPORE	Profumatissimo e aromatico; il profumo spazia tra note fresche di cardamomo, anice stellato ed erbe fresche, e note più calde di miele e vaniglia; in bocca emerge la sua eleganza con la base qualitativa del formaggio che dona una persistenza leggermente arcinica e speziata
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
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	Formaggio nato da un progetto di affinamento sviluppato da Erika, figlia di Emanuela, assieme a Riccardo, banconiere del PER Bottega & Cheese Bar, Capra Tonka e Vermouth ha vinto nel 2021 il prestigioso Trofeo San Lucio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo in purezza per apprezzarne al meglio l'aromaticità