

TINA LA FELETTINA BIO



CODICE	30341
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	0.8 kg circa

Piccola caciotta a pasta molle realizzata con latte vaccino

DESCRIZIONE	Piccola caciotta a pasta molle realizzata da Latteria Perenzin con latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	Caciotta quasi priva di crosta, dal colore bianco avorio; la pasta è morbida e grassa; confezionata sottovuoto
SAPORE	Dolce e fondente, con note di burro cotto, panna ed erba fresca; buona la persistenza
STAGIONATURA	Almeno 15 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	Il nome è legato alle origini del territorio dove nasce il caseificio, il paese di San Pietro di Feletto. Sembra che il termine Feletto derivi da "felce" che appare peraltro sull'etichetta