

## CAPRA AL TIMO

**CODICE**

30642

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\***

Italia, Veneto

**TIPO DI LATTE**

Caprino

**PESO**

200 g circa

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Caciottona di latte di capra in porzioni affinata con foglie di timo siciliano

**DESCRIZIONE**

Porzioni di caciottona realizzata con latte di capra affinata con profumatissimo timo, stagionata almeno 2 mesi

**ASPETTO**

La crosta è sottile ricoperta di timo essiccato, la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore bianco avorio

**SAPORE**

La persistenza dell'aroma del timo e del sentore caprino si fondono perfettamente, regalando una sensazione aromatica, elegante e dal carattere mediterraneo; al palato risulta essere piacevolmente fondente

**STAGIONATURA**

Almeno 3 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

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Ideale per completare una pasta alle verdure, curioso e originale nella farcitura di un burger; si sposa molto bene con i pomodori secchi o semi secchi