



BUFALA AL GLERA



CODICE	30639
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Bufalino
PESO	200 g circa

Caciotta di latte di bufala in porzioni, affinata con vinacce da uve Glera

DESCRIZIONE	Porzioni di caciotta realizzata con latte bufalino pastorizzato di provenienza italiana, affinata con vinacce e stagionata 5 mesi
ASPETTO	Presenta una crosta sottile e ricoperta da vinaccia, la pasta è compatta
SAPORE	Dolce, rotondo, fruttato, con note di panna e con aromi di vinaccia; il retrogusto è lungo, con aromi di uva Glera e accenni di cantina, legno e di grappa vicino alla crosta
STAGIONATURA	Almeno 5 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	I formaggi di bufala risultano più permeabili agli affinamenti rispetto ai formaggi vaccini, infatti in questo formaggio al palato si percepisce nettamente il sapore di vino
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso l'abbbinamento con Mostarda di Ciliegie, oppure con le melanzane al forno o con gli spinaci