

## BUFALA AL GLERA



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

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

<b>DESCRIZIONE</b>	Porzioni di caciottona realizzata con latte bufalino pastorizzato di provenienza italiana, affinata con vinacce e stagionata 5 mesi
<b>ASPETTO</b>	Presenta una crosta sottile e ricoperta da vinaccia, la pasta è compatta
<b>SAPORE</b>	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
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Delizioso l'abbinamento con Mostarda di Ciliegie, oppure con le melanzane al forno o con gli spinaci