



## TENERELLA



## CODICE

30416

## PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

## TIPO DI LATTE

Vaccino

## PESO

1,8 kg circa

Caciotta fresca a crosta leggermente fiorita

## DESCRIZIONE

Caciotta a latte vaccino, stagionata circa 20 giorni e con crosta leggermente fiorita, dalla pasta fondente e dal sapore fresco

## ASPETTO

La crosta è sottile, con una leggera presenza di muffe bianche; la pasta è di colore giallo paglierino scarico e presenta una consistenza fondente

## SAPORE

Dolce e pulito, con note lattiche di yogurt e buccia di limone

## STAGIONATURA

Almeno 10 giorni

## PRODUTTORE

Caseificio Dalla Valentina - Velo Veronese (VR)

## SELEZIONATO PERCHÈ

Il Caseificio Dalla Valentina, situato alle pendici del Parco Naturale della Lessinia, nell'alto Veronese, lavora tutto l'anno il latte di una ventina di aziende agricole locali, gestendo giornalmente il giro di raccolta del latte. Da giugno a settembre, inoltre, produce anche dei formaggi di alpeggio con il latte raccolto da 10 malghe situate tra i 1300 e i 1600 metri, da cui nasce il progetto '10 Malghe'

## SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottimo al naturale abbinato a una composta di fragole ma anche da utilizzare in cucina, ad esempio sciolto sulla pizza o su un crostone