

TENERELLA



CODICE	30416
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1,8 kg circa

Caciottona fresca a crosta leggermente fiorita

DESCRIZIONE	Caciottona 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