

PRIMO SALE DI CAPRA BIOLOGICO



CODICE	30306
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	150 g circa

Piccoli tomini di formaggio freschissimo di capra

DESCRIZIONE	Piccoli tomini realizzati con latte biologico pastorizzato di capra
ASPETTO	Cilindretti privi di crosta, la pasta è di colore bianco gesso
SAPORE	Leggermente acidulo ma delicato, con sentore ircino appena percettibile e buone sensazioni lattiche
STAGIONATURA	Non prevista
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	Suggeriamo di gustarlo fresco con un filo d'olio extravergine di oliva e a piacere sale e pepe, oppure rosolato in padella avvolto in una fetta di speck