

CAPRA AL TIMO



CODICE	30642
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	200 g circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Caciotta di latte di capra in porzioni affinata con foglie di timo siciliano

DESCRIZIONE	Porzioni di caciotta realizzata con latte di capra affinata con profumatissimo timo, stagionata almeno 2 mesi
ASPETTO	La crosta è sottile ricoperta di timo essiccato, la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore bianco avorio
SAPORE	La persistenza dell'aroma del timo e del sentore caprino si fondono perfettamente, regalando una sensazione aromatica, elegante e dal carattere mediterraneo; al palato risulta essere piacevolmente fondente
STAGIONATURA	Almeno 3 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per completare una pasta alle verdure, curioso e originale nella farcitura di un burger; si sposa molto bene con i pomodori secchi o semi secchi