

SAN PIETRO IN CERA D'API



CODICE	30644
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	200 g circa

Comode porzioni di formaggio in cera d'api

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato e avvolto in cera d'api, prodotto da Latteria Perenzin, in porzioni da 200 g
ASPETTO	La forma è quella caratteristica del formaggio latteria, la pasta è di colore giallo paglierino intenso e la crosta è di un bel colore ambrato
SAPORE	Dolce, con piacevoli note di miele più o meno spiccate e un leggero sentore di vaniglia
STAGIONATURA	Almeno 6 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
CURIOSITÀ	Da molto tempo la cera d'api viene utilizzata come rivestimento dei formaggi, per preservarli in modo naturale durante la stagionatura al fine di evitare la formazione di muffe e per equilibrare la perdita di umidità che si ha durante la conservazione. La cera in crosta conserva infatti l'umidità all'interno della pasta del formaggio, rendendolo di consistenza insolita per un formaggio stagionato oltre l'anno