

CAPRA IN FOGLIE DI NOCE



CODICE	30638
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	200 g circa

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

Porzione di caciotta di capra stagionata in foglie di noce

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte di capra pastorizzato stagionato avvolto in foglie di noce, in porzione da 200 g
ASPETTO	La crosta è abbastanza sottile e rugosa ma ricoperta di foglie di noce; la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore bianco avorio
SAPORE	Leggermente sapido, dolce con una leggera nota di fieno; al naso è leggermente caprino con sentori di oli essenziali dati dalle foglie di noce
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