

PICCOLO FIORE DI BUFALA ALLA NOCCIOLA



CODICE	30369
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Bufalino
PESO	250 g

Formaggio erborinato di latte bufalino pastorizzato ripieno di pasta di nocciola

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato di latte di bufala pastorizzato con un inserto di pasta di nocciola e granella di nocciola
ASPETTO	La crosta fiorita dall'aspetto elegante e raffinato. La pasta di colore bianco avorio si presenta morbida e cremosa con un ripieno goloso di pasta di nocciola
SAPORE	Pieno e avvolgente al palato. Il gusto dolce e piacevole si prolunga a lungo, mentre il retrogusto olfattivo evoca suggestioni di erba bagnata, fungo fresco e sottobosco, con una nota distintiva di animalità che lo rende davvero speciale
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
PRODUTTORE	Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio capace di bilanciare con eleganza le note dolci della nocciola con quelle tipiche del latte di bufala. È prodotto da Latteria Perenzin, un caseificio con alle spalle 120 anni storia, gestito da Emanuela Perenzin assieme ai figli Erika e Matteo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto come antipasto o in accompagnamento a un aperitivo, ideale durante le festività per dare un tocco originale ai taglieri di formaggi