


# CAPRA TONKA & VERMOUTH

LATTERIA PERENZIN 1898

**Le basi di Capra che affiniamo con il Vermouth Rosso Bordiga e le Fave di Tonka sono selezionate per gusto, peso e perfezione della forma.**
Il latte di Capra, la lavorazione e l'accurata stagionatura sono sublimati dall'affinamento, che non sovrasta il gusto del formaggio ma esalta la raffinata delicatezza della materia prima.
Creato nella nostra Bottega da Erika e Riccardo nel 2020, doveva rimanere un'edizione unica di pochi pezzi numerati, ma **l'enorme successo che ha avuto lo ha reso uno dei nostri formaggi più iconici** che viene però ancora **prodotto in piccole quantità**, solo una volta all'anno con le nostre forme migliori.

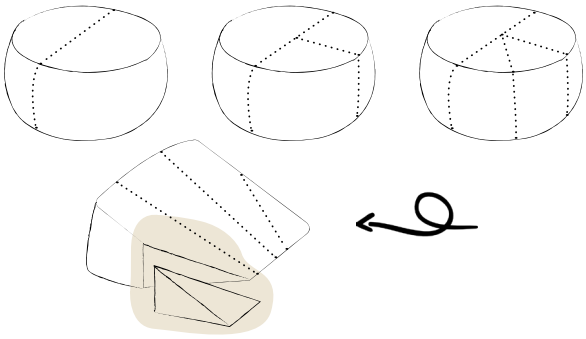
Stagionatura tradizionale: minimo 24 settimane. /Affinamento prolungato in sottovuoto: fino a 12 mesi.
**Affiniamo il Capra Tonka & Vermouth una volta all'anno, in quantità limitata.**
**Ogni anno una piccola parte della produzione d'annata viene spostata nella Golden Room e pochi appassionati riescono a portare a casa un pezzetto delle migliori forme.**
Chiedete al vostro referente commerciale per la disponibilità immediata delle forme d'annata.

Il nostro consiglio è di assaporarlo in estrema purezza, a fine pasto, accompagnato da un vino da meditazione o abbinato a un cocktail a base di Vermouth.

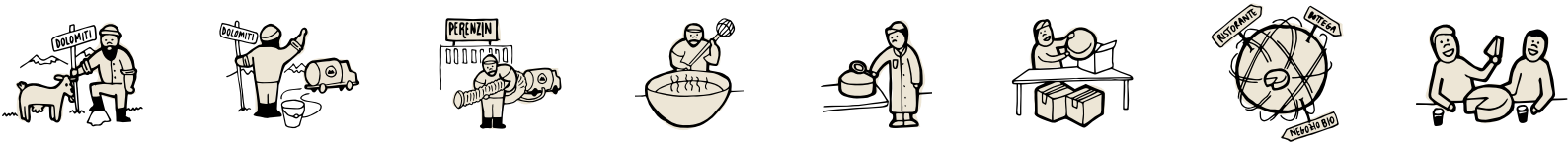
Temperatura ideale di servizio: 20 °C, una volta tolto dal frigo attendere che raggiunga la giusta temperatura.

Capra Tonka & Vermouth è un formaggio a pasta semidura (formato 2.5 kg) e si taglia con **coltelli affilati e senza seghetto**.
Prima si taglia la forma a metà, poi in fette più piccole e da qui in piccoli pezzi come nell'immagine sotto a destra.
Questa è la migliore soluzione **affinché ogni pezzo abbia sia polpa che crosta in egual proporzione**, cosa **FONDAMENTALE** per assaporare a pieno tutti gli aromi racchiusi in una forma di formaggio.
Un pezzo da 20/30g va bene per un piatto degustazione, un boccone da 10/15g è invece ideale per i buffet aperitivo.

**LA CROSTA SI PUÒ MANGIARE: è naturale, priva di conservanti e coloranti, per cui EDIBILE**; mangiarla permette di apprezzare appieno il formaggio.



Numerosi premi in pochi anni, tra cui Primo posto al Trofeo San Lucio 2021, e **nel 2022 TOP 12 a Parigi al Coup de Coeur e Super Gold al World Cheese Awards!**




Via Cervano, 85 - Bagnolo - 31020 San Pietro di Feletto (TV) +39 043821355 - info@perenzin.com - www.perenzin.com
Perenzin Latteria SRL Codice Fiscale e P.IVA 02352870261 - PEC: perenzinlatteria@pec.it
Seguici su: perenzin_latteria Perenzin Latteria