BUFALA GLERA



Per il Bufala Glera usiamo latte **di stalle del Veneto**, che è molto ricco e ha un gusto estremamente dolce. **Le bufale dell'azienda sono libere di pascolare**, seguono una dieta a base di cereali auto-prodotti e hanno pure a disposizione una stalla speciale, ventilata e riscaldata quando serve, grazie all'energia fornita dai biodigestori che riciclano i residui agricoli e zootecnici producendo biogas.
Questo formaggio è il nostro tributo a 'Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene', il nostro meraviglioso territorio di appartenenza.
L'ubriacatura viene fatta a mano, con vinacce di Glera, proveniente dal terrirorio DOCG.

Stagionatura tradizionale + affinamento: minimo 20 settimane. / Affinamento prolungato in sottovuoto: fino a 6 mesi.
Le poche forme che arrivano oltre i sei mesi di affinamento in sottovuoto e rientrano nei parametri corretti di gusto, aspetto e peso medio **vengono etichettate come "RISERVA"**. Chiedete al vostro referente commerciale per la disponibilità immediata, oppure, se vi sentite lungimiranti e volete assicurarvi una chicca per il futuro, chiedeteci di mettere da parte, nella nostra Golden Room, alcune forme che aspetteranno il momento giusto con il vostro nome scritto sopra.

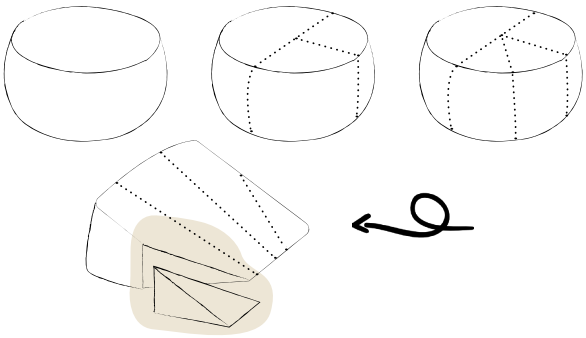
Caratteristico l'armonico incontro della pasta grassa con il sentore di cantina e grappa dato dall'ubriacatura.
Il nostro consiglio è di assaporarla in purezza o come ripieno di ravioli insieme a del radicchio di Treviso, saltati in padella con burro come da ricetta de '*Il Ricettario*' di Perenzin Latteria; da provare con un vino bianco che abbia macerato per un po' di mesi sulle sue bucce.

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

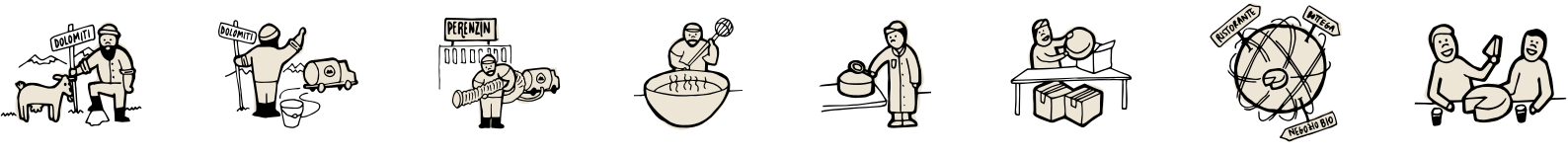
Bufala Glera è un formaggio a pasta semidura (formato 2.5 kg) e si taglia con **coltelli a lama liscia**.
Prima si taglia la forma a metà, poi in fette più piccole e da qui in piccoli pezzi come nell'immagine sotto a destra.
Questa è la migliore soluzione **affinché ogni pezzo abbia sia polpa che crosta 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.

CONSIGLIO: asportate le vinacce dalla crosta e usatele come decorazione per ornare il piatto o tagliere.

LA CROSTA pulita dalle vinacce SI PUÒ MANGIARE: è naturale, priva di conservanti e coloranti, per cui EDIBILE.



Vincitore di numerosi premi nazionali e internazionali tra cui **Super Gold al World Cheese Awards 2018.**



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