CAPRA TRAMINER

LATTERIA PERENZIN 1898



Questo formaggio viene prodotto con 100% latte di Capra e dopo circa 20 settimane di stagionatura tradizionale **e ribaltamenti manuali su assi di legno l'ubriacatura viene fatta a mano in crosta, con vinacce di uva Traminer biologico** selezionate appositamente per noi dalla *Cantina Aldeno Soc.Coop. Agricola* di Trento.

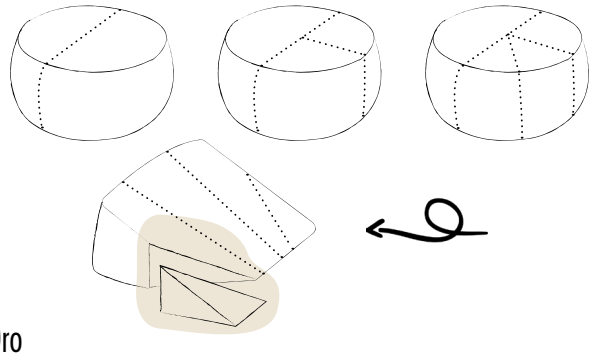
Stagionatura tradizionale + affinamento: minimo 25 settimane. / Affinamento prolungato in sottovuoto: fino a 6 mesi. **Le poche forme che arrivano oltre i sei mesi di affinamento** in sottovuoto e rientrano nei parametri corretti di gusto, aspetto e peso medio **vengono etichettate come "RISERVA"**. 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.

Il gusto è delicato e persistente al palato con aromi di frutta tropicale e di ananas maturo. Sentore finale di lattico dolce caprino. Il nostro consiglio è di assaporarla in estrema purezza, accompagnata da un vino intenso, profumato e strutturato, oppure grattugiata su un risotto con Radicchio di Treviso.

- **LACTOSE FREE**
- **Alta digeribilità** (ideale per bambini e anziani)
- LATTE CON BASSO CONTENUTO DI GRASSI

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

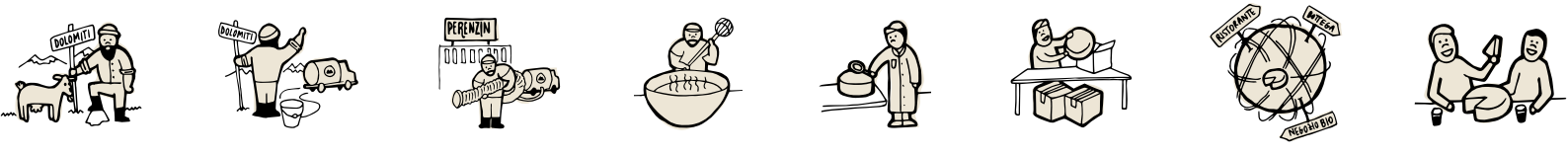
Capra Traminer è un formaggio a pasta semidura (formato 2.5 kg) e si taglia con **coltelli a lama liscia**.
Prima si taglia la forma a metà, poi in fette più piccole e da qui in piccoli pezzi come nell'immagine sotto a destra.
Questa è la migliore soluzione **affinché ogni pezzo abbia sia polpa che crosta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

Uno dei formaggi di Capra **PIÚ PREMIATI IN ITALIA, con oltre 20 premi in bacheca** tra cui due volte Medaglia d'Oro all'Italian Cheese Awards e **Super Gold all'International 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