

SAN PIETRO IN CERA D'API

LATTERIA PERENZIN 1898

San Pietro in Cera d'Api è un prodotto a **latte vaccino, affinato con una tecnica derivata da un antico sapere dei mercanti veneziani**, che ricoprivano le forme di formaggio con la cera per proteggerle dall'umidità e dalla salsedine durante i viaggi commerciali con le Galere (antiche navi a remi e vela).

Stagionatura tradizionale: minimo 25 settimane. / Affinamento in Cera d'api naturale: minimo 2 mesi, fino a oltre 2 anni. **Poche forme arrivano oltre due anni** complessivi di stagionatura e quando rientrano nei parametri di gusto, aspetto e peso medio **vengono marchiate con una piccola foglia d'oro su una delle due facce**.
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.

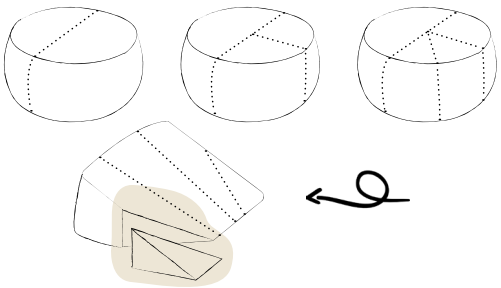
La pasta giallo paglierino, friabile con qualche piccolo occhio, si scioglie in bocca lasciando nel finale la percezione dei cristalli di tirosina che si fromano durante la stagionatura. Profumo persistente di cera d'api, miele, vaniglia ai quali si aggiungono note tostate, caramella mou e ananas nella versione '**foglia d'oro'**. Il gusto è saporito e laggermente dolce, che diventa man mano più complesso con il passare del tempo.
Il nostro consiglio è di assaporarlo in purezza, dopo aver tolto la cera dalla crosta, accompagnato da un buon calice di vino bianco profumato e di media struttura. In cucina tutte le ricette che prevedono un grattuggiato sono perfette per il San Pietro in Cera d'Api, ma da il meglio di se viene utilizzato per mantecare un buon risotto, provare per credere.

• **LACTOSE FREE**

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

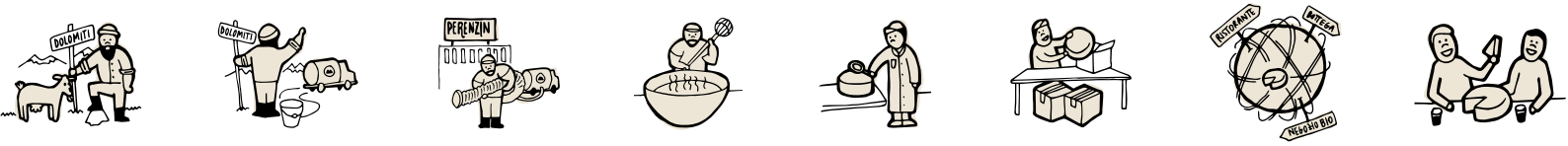
San Pietro in Cera d'Api è un formaggio a pasta semidura (formato 2.5 kg) e si taglia con **coltelli a lama liscia**.
Prima si taglia la forma a metà, poi in fette più piccole e da qui in piccoli pezzi come nell'immagine sotto a destra.
Questa è la migliore soluzione **affinché ogni pezzo abbia sia polpa 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 la cera sulla crosta e usatela come decorazione per ornare il piatto o tagliere.



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

Miglior Formaggio Europeo nel 2015!



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