

Capriccio Nero Infiltrato all'Aceto Balsamico

Il **Capriccio Nero** è un formaggio da tavola, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino. Il formaggio, dopo essere stato forato, viene posto in vasche e coperto di Aceto Balsamico. Tale trattamento, definito in gergo “affinatura”, conferisce particolari caratteristiche al formaggio: la crosta assume un colore marrone intenso, la pasta ritrova una particolare consistenza e il sapore risulta aromatico, saporito, piacevole, invitante e del tutto particolare.

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto

LATTE: Vaccino

STAGIONATURA: 14 mesi + 2 mesi immerso nell'aceto Balsamico

SHELF LIFE: 180 giorni