



MONTITRENTINI  
DOLOMITI EST 1925

# BRUSCHETTA

**FORMAGGIO DOLCE OTTENUTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO. OTTIMALE PER RICETTE CON FORMAGGIO IN CUCINA. PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.**

Grazie all'accurata scelta degli ingredienti, il BRUSCHETTA è un formaggio dal dolce sapore di latte italiano, che ben si presta all'uso in cucina, perché si scioglie in maniera uniforme e senza filare. Ottimo, naturalmente, come formaggio per la bruschetta, e su molti altri piatti da forno.

**Tempo di stagionatura: minimo 30 giorni**  
**Forme da circa 8/12 Kg**

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE  
E LOGISTICHE RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

**MILD CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. EXCELLENT IN CHEESE RECIPES. MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.**

Thanks to carefully chosen ingredients, BRUSCHETTA Cheese is a mild, milky-tasting cheese which is ideal in cooking because it melts easily and smoothly without being stringy. It is an excellent cheese for bruschetta and for all oven-baked recipes.

**Aged: minimum 30 days**  
**Wheels of about 8/12 Kgs**

FOR ALL OTHER TECHNICAL  
AND LOGISTIC CHARACTERISTICS SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

