



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA CAPRA

FORMAGGIO FRESCO PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI CAPRA, RACCOLTO NEGLI ALLEVAMENTI DELLA VALSUGANA E DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO.

Un formaggio magro esente da lattosio, specifico per gli intolleranti al latte vaccino.

La caciotta di capra si presenta come un formaggio dolce, saporito con il gusto marcato tipico di questa tipologia. Il colore della pasta e della crosta risulta bianco, la pasta è compatta quindi priva di occhiatura.

È un ottimo formaggio da tavola da gustare con miele e confetture o come secondo piatto accompagnato da pane casereccio; in estate tagliato a dadini nelle insalate.

Tempo di stagionatura: minimo 10 giorni

Forme da circa 2,5 / 4 Kg

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

FRESH CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH GOAT'S MILK, COLLECTED FROM THE VALSUGANA AND ASIAGO PLATEAU DAIRIES.

A low-fat cheese with no lactose, specifically for people who are intolerant to cow's milk. The goat's milk Caciotta is a mild cheese with the typical taste of cheese made in this way. The cheese and rind are white with a compact texture and no holes.

It is an excellent cheese to be eaten with honey and jams or as a main dish with home-made bread or, in summer, cubed and served in salads.

Aged: minimum 10 days

Wheels of about 2.5/4 Kgs

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

