



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA CON PEPE

CACIOTTA REALIZZATA ESCLUSIVAMENTE CON LATTE VACCINO, SALE PEPE E CAGLIO. PER LA SUA PRODUZIONE, VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.

Caciotta dal gusto unico, ottenuta grazie all'esperienza della tradizionale lavorazione casearia, e al pepe che le conferisce un gusto deciso. Si consiglia di abbinarla a vini leggeri.

Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni
Forme da circa 0,6 Kg

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

CACIOTTA CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, PEPPER AND RENNIN. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

A unique tasting Caciotta cheese thanks to the special production methods that have remained unchanged through time and to the pepper that gives it a decisive and distinctive flavor. Best paired with light wine.

Aged: minimum 5 days
Wheels of about 0,6 Kgs

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

