



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 3 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 RENNET. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.**

A unique-tasting Caciotta cheese thanks to the special production method that has 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 3 Kgs**

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

