



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA CON TARTUFO

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

È una caciotta dal gusto unico, ottenuta con un paziente affinamento in magazzini ad umidità e temperatura controllate. È un prodotto pregiato, di elevata qualità, dove il sapore del buon latte italiano e i fermenti si armonizzano alla perfezione con l'intenso, aromatico sapore del tartufo. 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, BLACK TRUFFLE AND RENNET. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

Its unique taste is due to the patient aging process which takes place in rooms where the humidity and temperature are constantly under control. It is a high quality product, where the taste of good Italian milk and enzymes go together perfectly with the intense, aromatic truffle 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.

