



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA ALLE ERBE (BIGONDA)

CACIOTTA REALIZZATA CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO E L'AGGIUNTA DI UNA MISCELA DI ERBE AROMATICHE. PER LA SUA PRODUZIONE, VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.

Grazie agli ingredienti selezionati e tipici del territorio montano, questo formaggio si presenta al palato con il gusto fresco e piacevole delle erbe aromatiche. È un prodotto dolce, si consiglia di abbinarla a vini bianchi frizzanti.

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 BIGONDA IS A SOFT CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, RENNET AND A MIX OF AROMATIC HERBS. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

Thanks to selected and typical ingredients of the local mountain areas, this cheese has a fresh and pleasant taste on the palate. It is a mild product and best paired with sparkling white wine.

Aged: minimum 5 days
Wheels of about 3 Kgs

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

