



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA

FIENO

CACIOTTA OTTENUTA CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO. VIENE PROPOSTA IN FORME INTERE, AFFINATE SOTTO FIENO PER ALCUNI MESI. PER PRODURLA VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.

È una caciotta dal gradevole aroma, al palato sprigiona il buon sapore del latte italiano e i profumi estivi di fienagione di pascoli alpini. Si consiglia di abbinarlo a vini bianchi o rosati leggeri.

Tempo di stagionatura: minimo 30 giorni
Forme da circa 4 Kg

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

CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. IT IS AGED IN HAY FOR A FEW MONTHS AND IS OFFERED IN WHOLE WHEELS. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

It is a Caciotta with a pleasant aroma: the taste of Italian milk and summer haymaking in mountain pastures can be sensed on the palate. Best paired with white or light rosé wine.

Aged: minimum 30 days
Wheels of about 4 Kgs

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

