



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA

MORBIDA

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

Nei mesi estivi si presenta con un delicato colore bianco o leggermente paglierino. Il buon sapore del latte italiano ne conferisce una sensazione di freschezza unica e al taglio si avverte morbida e cremosa. Si consiglia di abbinarla a vini bianchi o rosati leggeri. Viene proposta in formati da 1000 o 700 grammi.

**Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni
Forme da circa 1 Kg**

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

**CACIOTTA CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET.
CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.**

The good taste of Italian milk gives it a unique taste of freshness and when cut it is soft and creamy. It has a delicate white or pale straw-like color. Best paired with white wine or light rosés. It comes in sizes of 1000 or 700 grams.

**Aged: minimum 5 days
Wheels of about 1 Kgs**

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

