



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA RUSTEGA

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

Caciotta dal gusto unico, che sprigiona il profumo del buon latte italiano, ottenuta utilizzando particolari lavorazioni che si rifanno alle ricette della tradizione tramandate da più generazioni di casari. È un prodotto fresco e cremoso che si consiglia di abbinare 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 FRESH CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

Caciotta cheese with a unique flavor that gives off the aroma of good Italian milk. Made using traditional recipes handed down by generations of expert cheese-makers. It is a fresh and creamy product, 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.

