



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA

VALSUGANA

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

Nei mesi estivi si presenta con un colore bianco o leggermente paglierino. È una caciotta morbida e cremosa al taglio, e il buon sapore del latte italiano ne conferisce una sensazione di freschezza unica. Si consiglia di abbinarla a vini bianchi o rosati leggeri.

**Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni
Forme da circa 0,7 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.**

When cut it is a soft and creamy Caciotta and the perfect Italian milk gives it a unique taste of freshness. It is white or slightly straw-like in color.

Best paired with light white or rosé wine.

**Aged: minimum 5 days
Wheels of about 0,7 Kgs**

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

