



MONTITRENTINI  
DOLOMITI EST 1925

# FIORETTO

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO, FERMENTI, AFFINATO PER MESI CON OLIO DI SEMI RAFFINATO. PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.**

Formaggio a latte intero vaccino, nei mesi estivi presenta una colorazione tendente al bianco o leggermente paglierino; viene affinato in magazzini climatizzati su tavole di abete, trattato e rigrato per mesi con olio di semi raffinato; la sua pasta è consistente e soda; il suo sapore deciso con il passar del tempo assume un gusto leggermente piccante. Si consiglia di abbinarlo a vini bianchi leggermente frizzanti.

**Tempo di stagionatura: minimo 90 giorni**  
**Forme da circa 1,3/2 Kg**

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

**CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, RENNET, ENZYMES. AGED FOR MONTHS USING SEED OIL. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.**

Cheese produced from full-fat cow's milk, its white or light straw yellow color is characteristic of summer milking. It is aged in temperature-controlled rooms on fir-tree boards, handled, turned and treated with seed oil for many months. It has a firm, consistent texture, and its distinct taste gets slightly stronger with age. Best paired with slightly sparkling white wine.

**Aged: minimum 90 days**  
**Wheels of about 1,3/2 Kgs**

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

