



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

FORMAGGI QUADRATI FORMATO SPECIALE

FORMAGGIO A PASTA FILATA PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO AD ACIDITÀ NATURALE DI FERMENTAZIONE. È UN FORMAGGIO DALLE CARATTERISTICHE PARTICOLARI CHE LO PERSONALIZZANO SIA NELLA FORMA, SIA NEL SAPORE DELLA SUA PASTA. VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.

Con una stagionatura minima la pasta di questo formaggio risulta molto compatta ed elastica, leggermente più friabile se la stagionatura aumenta.

Da abbinare a vini bianchi.

Particolarmente indicato come ingrediente nei tramezzini per la sua forma.

VARIANTE AL PEPERONCINO: Formaggio prodotto esclusivamente con latte vaccino, sale, caglio e peperoncino rosso. Grazie agli ingredienti selezionati e particolari questo formaggio si presenta al palato con un gusto forte, pronunciato, piccante. È un prodotto corposo e piccante da abbinare a vini bianchi frizzanti.

Tempo di stagionatura: minimo 15 giorni
Peso medio: 5/12 Kg

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

"PASTA FILATA" CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET WITH A FERMENTED NATURAL ACIDITY. IT IS A CHEESE WITH PARTICULAR CHARACTERISTICS WHICH MAKE IT UNIQUE IN ITS SHAPE AND TASTE. MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

If aged for a short period, the texture is very compact and elastic. If aged longer, it becomes slightly crumbly. Best paired with white wine.

The slices are perfect in sandwiches because of their shape.

WITH CHILI PEPPERS: Cheese made exclusively from cow's milk, rennet, salt and red chili peppers. Thanks to the specially selected ingredients, this cheese has a strong, distinctive, spicy taste on the palate. Being a full-bodied, spicy cheese, it is best paired with white sparkling wine.

Aged: minimum 15 days
Average weight: 5/12 Kgs

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

