



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

FORMAGGI SPEZIATI 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.

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.

PEPE NERO: Formaggio prodotto esclusivamente con latte vaccino, sale, caglio, pepe nero. Nato da una antica ricetta tramandata da vecchi casari, questo formaggio si presenta al palato vigoroso e dolce. Data la sua corposità è da abbinare a vini frizzanti e leggeri.

TARTUFO NERO: Formaggio fresco prodotto esclusivamente con latte vaccino, sale, caglio e tartufo nero; dal gusto unico grazie anche al paziente affinamento in magazzini con umidità e temperatura controllata. È un prodotto unico e pregiato anche perché necessita di particolari ingredienti e cure nell'affinamento. Da abbinare a vini leggeri.

ERBE AROMATICHE: Formaggio prodotto esclusivamente con latte vaccino, sale, caglio e l'aggiunta di una miscela di erbe aromatiche. Grazie ad ingredienti selezionati e particolari questo formaggio si presenta al palato con un gusto fresco e piacevole di erbe aromatiche. È un prodotto dolce si consiglia di abbinarlo a vini bianchi frizzanti.

Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni _ Forme da circa 2,5 a 4 Kg
PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

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

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

BLACK PEPPER: Cheese made exclusively from cow's milk, rennet, salt, milk enzymes and black pepper. This cheese is made according to a traditional recipe handed down by generations of expert cheesemakers. Its mildly strikes the palate. Given its richness of flavor, it is best paired with light sparkling wine.

BLACK TRUFFLE: Fresh cheese made exclusively from cow's milk, rennet, salt and black truffle. Its unique taste is also due to the patient refinement process which takes place in rooms where the humidity and temperature are constantly under control. It is an excellent and unique product because of the particular ingredients used and the care needed in its production process. It is best paired with light wine.

AROMATIC HERBS: A soft cheese made exclusively with cow's milk, salt, rennet and a mix of aromatic herbs. Thanks to these selected ingredients, it is a fresh, pleasant, herb-tasting cheese. Being a mild cheese, it is best paired with sparkling, white wine.

Aged: minimum 5 days _ Wheels of about 2,5 to 4 Kgs

FOR ALL OTHER CHARACTERISTICS SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

