



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

LATTERIA FIOR VALSUGANA

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO.
VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.**

Il formaggio **LATTERIA FIOR VALSUGANA** si presenta come un formaggio fresco e dolce, dall' inconfondibile gusto del latte di montagna, a pasta semicotta, morbida e delicata dal colore bianco o leggermente paglierino. Occhiatura marcata e irregolare. Prodotto con latte intero, di alta qualità e unicità perché rigorosamente selezionato dagli alpeggi delle montagne del Trentino. Da accompagnare a vini rossi leggeri da tavola.

Tempo di stagionatura: 20-30 giorni
Forme da circa 10/11 Kg

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

**CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. MADE
EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.**

LATTERIA FIOR VALSUGANA Cheese is a soft and mild cheese, with the unmistakable taste of mountain milk. It has a soft, delicate texture and is white or pale straw-like in color. It has distinctive, irregular holes. It is made from high-quality, unique, full-fat milk that has been rigorously selected from the mountain pastures of the Trentino region. Best paired with light, red table wine.

Aged: 20-30 days
Wheels of about 10/11 Kgs

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

