



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

LE MALGHE DI VEZZENA

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO. FORMAGGIO MOLTO PARTICOLARE PERCHÉ PRODOTTO NEL PERIODO ESTIVO SOLAMENTE CON LATTE PROVENIENTE DALLE ALTE MALGHE DI VEZZENA.

Il formaggio LE MALGHE DI VEZZENA è sicuramente un formaggio dal gusto particolarmente saporito, fragrante e delicato, grazie all'esclusività del latte selezionato con cui è prodotto. A pasta semicotta, compatta e leggermente granulosa.

Una vera leccornia per buongustai ed intenditori, con una stagionatura media di 3-4 mesi per un prodotto mezzano, fino ad arrivare anche a 24 mesi per un prodotto stagionato naturalmente, nel rispetto delle tradizioni dei malgari di Vezzena.

Da accompagnare a vini rossi importanti, dall'aroma intenso, che ben si accosta al gusto decisamente saporito di questo formaggio.

Tempo di stagionatura: 3-4 mesi per il mezzano; fino a 24 mesi per il vecchio

Forme da circa 8/10 Kg

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

CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. IT IS A VERY PARTICULAR CHEESE BECAUSE IT IS MADE IN THE SUMMER MONTHS ONLY WITH MILK FROM THE HIGH VEZZENA PLATEAU MOUNTAIN DAIRIES.

LE MALGHE DI VEZZENA Cheese has a fragrant and delicate taste, thanks to the exclusive quality of the milk it is made from. It has a semi-hard, compact and slightly granular texture.

It is a real delicacy for cheese experts and gourmets. It is aged, on average, from 3-4 months for the medium-matured Mezzano Cheese and up to 24 months for the traditional natural-aging process of the Vezzena area cheesemakers.

Best paired with full-bodied, aromatic red wine, which goes well with the distinctive taste of this cheese.

**Aged: 3-4 months for the medium-mature cheese (mezzano); up to 24 months for the mature cheese (vecchio)
Wheels of about 8/10 Kgs**

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

