



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

NOSTRANO DEI MASI

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

LAGORAI si presenta come un formaggio saporito e gradevole al palato, a pasta semicotta, morbida e delicata dal colore bianco o leggermente paglierino.

Prodotto con latte intero, è un ottimo formaggio da tavola, ricco di proteine e fermenti lattici vivi, indicato per molti piatti regionali. Da accompagnare a vini rossi leggeri da tavola.

**Tempo di stagionatura: minimo 45 giorni
Forme da circa 11/15 Kg**

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

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

LAGORAI is a tasty, pleasant on the palate cheese. It has a soft, delicate texture with a white or pale, straw-like color.

Made from full-fat milk, it is an excellent cheese, rich in proteins and milk enzymes and ideally used in many regional dishes. Best paired with light red wine.

**Aged: minimum 45 days
Wheels of about 11/15 Kgs**

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

