



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

PASTE FILATE 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.

Questo formaggio viene prodotto sia nella variante a pasta dolce bianca che affumicata.

L'affumicatura avviene naturalmente con combustione di legni particolari non resinosi. Con una stagionatura minima la pasta di questo formaggio risulta molto compatta ed elastica, leggermente più friabile se la stagionatura aumenta.

Il gusto è arricchito dall'aroma di fumo di legna, che conferisce al prodotto un sapore molto deciso ma allo stesso tempo leggero e delicato.

Da abbinare a vini bianchi.

Particolarmente indicato come ingrediente nei panini data la sua rotondità nella fetta.

Tempo di stagionatura: minimo 15 giorni

Peso medio: 2/5 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.

This cheese is made in its mild, white version as well as the smoked version. This product is naturally smoked in ovens with selected, non-resinous type wood. If aged for a short period, the texture is very compact and elastic. This becomes slightly more crumbly if aged for a longer period.

The taste is enhanced by the aroma of wood smoke, which gives the product a distinct but light and delicate flavor.

Best paired with white wine.

The round slices are ideal in sandwiches.

**Aged: minimum 15 days
Average weight: 2/5 Kgs**

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

