



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

PIUMETTA VALSUGANA

FORMAGGIO FRESCO, OTTENUTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI SELEZIONATI. PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.

È un prodotto fresco e cremoso, che sprigiona il profumo del buon latte italiano. Il suo gusto è unico, frutto delle particolari lavorazioni che si rifanno alle ricette della tradizione tramandate da più generazioni di casari. È ricoperto sulla crosta da "pennicillium candidum" che ne esalta il sapore, oltre a conferirgli un aspetto gradevole. Si consiglia di abbinare a vini leggeri.

Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni
Forme da circa 0,4 Kg

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

FRESH CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, RENNET AND SELECTED MILK ENZYMES. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

It is a fresh and creamy product that gives off an aroma of good Italian milk. Its taste is unique, resulting from the particular production process found in traditional recipes handed down through the generations of expert cheese-makers. Its rind is covered in "pennicillium candidum" which exalts its flavor as well as giving it a pleasant appearance. Best paired with light wine.

Aged: minimum 5 days
Wheels of about 0,4 Kgs

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

