



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

PROVOLONI

FORMAGGIO A PASTA FILATA PRODOTTO CON LATTE DI PRIMA QUALITÀ, SALE E CAGLIO. FORMAGGIO DALLE CARATTERISTICHE PARTICOLARI, OLTRE CHE PER LE SUE INNUMEREVOLI FORME, PER LE RIGOROSE TECNICHE CON LE QUALI VIENE PRODOTTO E STAGIONATO. VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.

Il formaggio PROVOLONE Monti Trentini può essere dolce o piccante, a seconda che sia prodotto con caglio di vitello per il PROVOLONE DOLCE, oppure con caglio di caprino e stagionatura minima di 3 mesi per il PROVOLONE PICCANTE.

Grazie alla sua caratteristica di fondere e filare, questo formaggio è impiegato sia come condimento per un primo piatto, sia come secondo piatto se cotto alla piastra o al naturale, contornato da verdure e pane casereccio.

Se ne esalta il sapore accostandolo a vini ampi e profondi.

Tempo di stagionatura: minimo 1 mese (dolce) - 3 mesi (piccante)

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

A "PASTA FILATA" CHEESE MADE FROM TOP QUALITY MILK, RENNET AND SALT. IT IS A CHEESE WITH PARTICULAR CHARACTERISTICS, NOT ONLY BECAUSE OF ITS VARIOUS SHAPES AND SIZES, BUT ALSO BECAUSE OF THE STRICT TECHNIQUES IT IS MADE WITH.

PROVOLONE Monti Trentini can be mild or sharp, depending on if it is made with veal rennet for the PROVOLONE DOLCE (mild), or with sheep or goat's rennet for the PROVOLONE PICCANTE (sharp).

Thanks to its melting and stringy characteristics, this cheese can be added to first course dishes, or it can be grilled or eaten plain with vegetables and home-baked bread as a main course. Its taste is enhanced if paired with full-bodied wine.

Aged: minimum 1 month (mild) - 3 months (sharp)

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

