



MONTITRENTINI  
DOLOMITI EST 1925

# TRENTINELLA

## FONTAL

**FORMAGGIO A PASTA COMPATTA, SEMICOTTA, OTTENUTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO. PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE ITALIANO.**

Forma circolare, scalzo concavo.

La pasta è morbida, dolce, elastica e fondente in bocca, l'occhiatura è sparsa.

Affinato per circa 2 mesi con fermenti selezionati che ne conferiscono il gusto caratteristico.

È un ottimo formaggio da gustare come secondo piatto, in cucina usato alla valdostana, nelle insalate o pizze tagliato a dadini.

Si consiglia di abbinarlo a vini bianchi fermi.

**Tempo di stagionatura: minimo 30 giorni**

**Forme da circa 10/11 Kg**

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

**A COMPACT, SEMI-COOKED CHEESE, MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.**

A mild, soft-textured, elastic cheese that melts in one's mouth, it is scattered with few holes. Aged for about 2 months with selected enzymes to give it its characteristic taste. It is an excellent cheese served as a main dish in ham recipes, in salads or cubed as pizza toppings.

**Best paired with still white wine.**

**Aged: minimum 30 days**

**Wheels of about 10/11 Kgs**

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

