



## CACIOTTA CON PEPERONCINO

**CACIOTTA REALIZZATA CON LATTE VACCINO, SALE, PEPERONCINO ROSSO CALABRESE IN CORIANDOLI, CAGLIO. PER LA SUA PRODUZIONE, VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.**

Grazie agli ingredienti selezionati con cui viene prodotta e al peperoncino rosso piccante che la caratterizza, questa caciotta si presenta al palato con un gusto forte, pronunciato, caratteristico di questa spezia.

In virtù della sua saporita e stuzzicante corposità, si consiglia di abbinarla a vini bianchi frizzanti.

**Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni  
Forme 0,6 kg (canestrato) o 3 kg**

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

**CACIOTTA CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, RED CALABRIAN RED CHILI PEPPERS AND RENNET. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.**

Thanks to the selected ingredients and especially to the red chili peppers from the South of Italy, this cheese has a strong, distinctive and hot taste.

By virtue of its tasty and appetizing texture, it is best paired with sparkling white wines.

**Aged: 5 days  
Wheels of about 0,6 kg (bombetta) or 3 kg -  
1,25 lb (bombetta) or 6,6 lb**

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

