



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

CACIOTTA CON PEPERONCINO

CACIOTTA REALIZZATA CON LATTE VACCINO, SALE, PEPERONCINO ROSSO, CAGLIO. PER LA SUA PRODUZIONE, VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.

Grazie agli ingredienti selezionati con cui viene prodotta e al peperoncino rosso piccante del Sud Italia che la caratterizza, questa caciotta si presenta al palato con un gusto forte, pronunciato, caratteristico. In virtù della sua saporita e stuzzicante corposità, si consiglia di abbinarla a vini bianchi frizzanti.

Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni
Forme da circa 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 CHILI PEPPERS AND RENNET. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

Thanks to the selected ingredients with which it is made and especially to the red chili peppers from the South of Italy, this cheese has a strong, distinctive, hot taste on the palate. By virtue of its tasty and appetizing texture, it is best paired with sparkling white wine.

Aged: 5 days
Wheels of about 3 Kgs

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

