



## CACIOTTA CON TARTUFO

**CACIOTTA REALIZZATA CON LATTE VACCINO SALE, TARTUFO NERO ESTIVO E CAGLIO.  
PER LA SUA PRODUZIONE, VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.**

È una caciotta dal gusto unico, ottenuta con l'aggiunta di veri pezzi di tartufo nero estivo italiano.

Ne deriva un prodotto pregiato, di elevata qualità, dove il sapore del buon latte si armonizza alla perfezione con l'intenso, aromatico sapore del tartufo nero.

Si consiglia di abbinarla a vini leggeri.

**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, BLACK SUMMER TRUFFLE AND RENNET.  
CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.**

The unique taste of this special caciotta is due to the real Italian black summer truffle pieces that are added. It is a high-quality product, where the taste of the fresh Italian milk combines perfectly with the intense, aromatic flavor of the truffle.

Best paired with light wine.

**Aged: minimum 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.

