



CACIOTTA

FIENO

CACIOTTA OTTENUTA CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO. VIENE PROPOSTA IN FORME INTERE, AFFINATE IN FIENO DI ALTA MONTAGNA PER PRODURLA VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILERA CORTA.

È una caciotta dal gradevole aroma, al palato sprigiona il buon sapore di latte mentre sorprende l'olfatto con i profumi estivi della fienagione raccolta nei prati alpini.

Si consiglia di abbinarlo a vini bianchi o rosati leggeri.

Tempo di stagionatura: minimo 30 giorni
Forme da circa 4 kg

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

CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. IT IS AGED IN HIGH MOUNTAIN HAY AND IS OFFERED IN WHOLE WHEELS. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.

It's a Caciotta with a pleasant aroma, the taste of fresh milk and the natural aroma of summer hay-making in mountain pastures.
Best paired with white or light rosé wine.

Aged: minimum 30 days
Wheels of about 4 kg

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

