



CACIOTTA MORBIDA

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

Si presenta con un delicato colore bianco o leggermente paglierino.
Il buon sapore del latte italiano ne conferisce una sensazione di freschezza unica ed al taglio si avverte morbida e cremosa.
Si consiglia di abbinarla a vini bianchi o rosati leggeri.

**Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni
Forme da 0,7 o 1 kg**

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

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

The good Italian milk gives it a unique taste of freshness and when cut it is soft and creamy. It has a delicate white or pale straw-like color.
Best paired with white wine or light rosés.

**Aged: minimum 5 days
Wheels of about 0,7 or 1 kg - 1,5 or 2,2 lb**

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

