



# FORMAGGI SPEZIATI

## FORMATO SPECIALE

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO ED AROMI NATURALI. È UN FORMAGGIO DALLE CARATTERISTICHE PARTICOLARI OLTRE INFATTI AGLI AROMI CHE LO DISTINGUONO LA SUA FORMA E CONSISTENZA SONO IDEALI PER L'AFFETTATURA SIA INDUSTRIALE CHE HORECA. VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.**

**PEPERONCINO CON PEPERONCINO ROSSO CALABRESE IN CORIANDOLI:** Grazie agli ingredienti selezionati e particolari questo formaggio si presenta al palato con un gusto forte, pronunciato, piccante.

**PEPE NERO CON PEPE NERO IN GRANI INTERI:** Questo formaggio si presenta al palato vigoroso ma dolce, rilasciando la piacevole sensazione di pepato.

**TARTUFO NERO CON BRISURE DI TARTUFO NERO ESTIVO:** È un prodotto unico e pregiato, piacevolmente aromatico grazie al prezioso ingrediente in esso contenuto.

**ERBE AROMATICHE CON 5 ERBE DI MONTAGNA SELEZIONATE:** Grazie ad ingredienti selezionati e particolari questo formaggio si presenta al palato con un gusto fresco e piacevole di erbe aromatiche che ricordano i pascoli delle alpi.

**Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni**

**Peso: 2,5 o 4 kg diametro fisso**

**CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET AND NATURAL AROMAS.**

**IT IS A CHEESE WITH PARTICULAR CHARACTERISTICS AS WELL AS THE NATURAL AROMAS THAT IT CONTAINS, THE SHAPE AND TEXTURE IS IDEAL FOR BOTH HORECA AND INDUSTRIAL SLICING. MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.**

**RED CHILI PEPPER, WITH CALABRIAN CHILI PEPPER:** Thanks to the specially selected ingredients, this cheese has a strong, distinctive, hot taste.

**BLACK PEPPER, WITH WHOLE GRAINS BLACK PEPPER:** This cheese has a vigorous yet sweet taste, it will leave a pleasant peppery sensation in your mouth.

**BLACK TRUFFLE WITH REAL BLACK SUMMER TRUFFLE PIECES INSIDE:** It's a delicate yet aromatic cheese thanks to the precious ingredient that it includes.

**AROMATIC HERBS WITH 5 SELECTED MOUNTAIN HERBS:** Thanks to these selected ingredients, it is a fresh, pleasant, herb-tasting cheese that will remind you of alpine mountain pastures.

**Aged: minimum 5 days**

**Wheels of about 2,5 or 4 kg - 5,5 or 8,8 lb fixed diameter**

FOR ALL OTHER CHARACTERISTICS SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

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



CASEARIA MONTI TRENTINI S.p.A. 38055 Grigno (TN) Italia Zona Industriale 1  
T +39 0461 775800 casearia@montitrentini.com

[www.montitrentini.com](http://www.montitrentini.com)