



# LAGORAI

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO.  
VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE TRENTINO.**

LAGORAI si presenta come un formaggio saporito, dalla consistenza morbida ed elastica nonostante la stagionatura, grazie alla specifica tecnica di produzione ed ai fermenti selezionati.

Prodotto con latte intero, è un ottimo formaggio da tavola, ricco di proteine e fermenti lattici vivi, indicato per molti piatti regionali.

Il suo nome è ispirato alla catena montuosa del Lagorai, Trentino orientale, dove in passato in una malga è stata rinvenuta una spanarola in legno con incisa la ricetta di questo "formai" che veniva tipicamente prodotto durante i mesi estivi.

Da accompagnare a vini rossi leggeri da tavola.

**Tempo di stagionatura: minimo 45 giorni**

**Forme da circa 11 a 15 kg**

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

**CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET.  
CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH MILK FROM THE TRENTINO  
REGION.**

LAGORAI is a savoury cheese with a soft and elastic texture thanks to the specific production techniques and the selected enzymes.

Made with full-fat milk, it is an excellent cheese, rich in protein and milk enzymes and ideal in many regional dishes.

The name of this cheese is inspired by the Lagorai mountain chain, in the eastern part of Trentino, where, in summer months, this kind of cheese was produced in barns called "Malga". It is in one of these barns that the original recipe was discovered, carved in wood on a "spanarola" – an old wooden cheese-making tool used to spoon off the cream from the milk.

Best paired with light red table wines.

**Aged: minimum 45 days**

**Wheels of about 11 to 15 kg - 24 to 33 lb**

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