



LATTERIA FIOR VALSUGANA

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO.
VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA
CORTA.**

Il formaggio LATTERIA FIOR VALSUGANA si presenta come un formaggio fresco e dolce, dall'inconfondibile gusto del latte freschissimo, a pasta semicotta, morbida e delicata dal colore bianco o leggermente paglierino ha un'occhiatura marcata ed irregolare. È il formaggio ideale per accompagnare piatti leggeri e stuzzichini. Da accompagnare a vini rossi leggeri da tavola.

**Tempo di stagionatura: 20-30 giorni
Forme da circa 10 a 11 kg**

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

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

LATTERIA FIOR VALSUGANA Cheese is a soft and mild cheese, with the unmistakable taste of super fresh milk. It has a soft, delicate texture and is white or pale straw-like in color with distinctive and irregular holes.

Pairs perfectly with light first courses, a must have on cheese tables. Best paired with light, red table wine.

**Aged: 20-30 days
Wheels of about 10 to 11 kg - 22 to 24 lb**

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

