



LE MALGHE DI VEZZENA

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO.
FORMAGGIO MOLTO PARTICOLARE PERCHÉ PRODOTTO NEL PE-
RIODO ESTIVO SOLAMENTE CON LATTE PROVENIENTE DALLE
ALTE MALGHE DI VEZZENA.**

Il formaggio LE MALGHE DI VEZZENA è sicuramente un formaggio dal gusto particolarmente saporito, fragrante e delicato, grazie all'esclusività del latte selezionato con cui è prodotto. A pasta semicotta, compatta e leggermente granulosa.

Una vera leccornia per buongustai ed intenditori, con una stagionatura media di 3-4 mesi per un prodotto mezzano, fino ad arrivare anche a 24 mesi per un prodotto stagionato naturalmente, nel rispetto delle tradizioni dei malgari di Vezzena.

Da accompagnare a vini rossi importanti, dall'aroma intenso, che ben si accosta al gusto decisamente saporito di questo formaggio.

**Tempo di stagionatura: 3-4 mesi per il mezzano;
fino a 24 mesi per il vecchio
Forme da circa 8/10 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 A
VERY PARTICULAR CHEESE BECAUSE IT IS MADE IN THE SUM-
MER MONTHS ONLY WITH MILK FROM THE HIGH VEZZENA PLA-
TEAU MOUNTAIN FARMS.**

LE MALGHE DI VEZZENA Cheese has a fragrant and delicate taste, thanks to the exclusive quality of the milk it is made from. It has a semi-hard, compact and slightly granular texture. It is a real delicacy for cheese experts and gourmets. It is aged from 3-4 months for the Aged (Mezzano) and up to 24 months for the traditional Extra Old (Stravecchio).

Best paired with full-bodied, aromatic red wine, which goes well with the distinctive taste of this cheese.

**Aged: 3-4 months for the aged (Mezzano)
up to 24 months for the mature cheese (Stravecchio)
Wheels of about 8 to 10 kg - 17 to 22 lb**

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