



# NOSTRANO DEI MASI

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

Il NOSTRANO DEI MASI è un formaggio saporito e gradevole al palato dal caratteristico gusto di panna e latte. A pasta semicotta, morbida e delicata dal colore bianco o leggermente paglierino è prodotto con latte intero.

Ottimo formaggio da tavola, ricco di proteine e fermenti lattici vivi, indicato per molti piatti regionali.

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 ITALIAN LOCAL MILK.**

The nostrano dei masi is a mild and savoury cheese with a distinctive taste of fresh milk and cream.

It has a soft, delicate texture with a white or pale straw-like color.

Made from full-fat milk, it is an excellent cheese, rich in proteins and milk enzymes and ideally used in many regional dishes.

Best paired with light red 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.