



PAN DI CACIO

FORMAGGIO A PASTA FILATA REALIZZATO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO E AFFUMICATO CON FUMO DA LEGNA.

È UN FORMAGGIO DALLE CARATTERISTICHE PARTICOLARI CHE LO PERSONALIZZANO SIA NELLA FORMA A PAGNOTTA, SIA NEL SAPORE.

PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.

Il PAN DI CACIO Monti Trentini è un formaggio affumicato naturalmente con la combustione di legna selezionata, non resinosa. La pasta di questo formaggio risulta molto compatta ed elastica, il gusto è molto deciso ma allo stesso tempo leggero e delicato.

Si consiglia di abbinarlo a vini bianchi.

Tempo di stagionatura: minimo 15 giorni

Forme da circa 3,5 kg

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

A "PASTA FILATA" CHEESE MADE FROM COW'S MILK, SALT AND RENNET AND SMOKED WITH NATURAL WOOD. IT IS A CHEESE WITH PARTICULAR CHARACTERISTICS WHICH MAKES IT UNIQUE IN BOTH ITS ROUND LOAF-LIKE SHAPE AND TEXTURED TASTE. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH LOCAL ITALIAN MILK.

The Monti Trentini PAN DI CACIO is naturally smoked in ovens using selected, non-resinous wood. The short ageing process gives it a compact and elastic texture.

It has a light and delicate, yet distinctive, flavor.

Best paired with white wine.

Aged: minimum 15 days

Wheels of about 3,5 kg - 7,5 lb

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

