



PIUMETTA VALSUGANA

FORMAGGIO FRESCO, OTTENUTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI SELEZIONATI. PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.

È un prodotto fresco e cremoso che sprigiona il profumo del buon latte italiano. Il suo gusto è unico, frutto delle particolari lavorazioni e dalla azione del *pennicilium candidum*, una nobile muffa che conferisce alla pasta cremosità e sapore oltre a dargli un aspetto velutato.

Si consiglia di abbinare a vini leggeri.

Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni
Forme da circa 0,4 kg

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

FRESH CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, RENNET AND SELECTED MILK ENZYMES. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH LOCAL ITALIAN MILK.

It is a fresh and creamy product that gives off an aroma of good Italian milk. Its taste is unique, resulting from the particular production process and from the action of the *pennicilium candidum*, a noble mould that gives this cheese the special creaminess and taste as well as its white velvety appearance.

Best paired with light wine.

Aged: minimum 5 days
Wheels of about 0,4 kg

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

