



TRENTINELLA

FONTAL

FORMAGGIO SORPRENDENTEMENTE SAPORITO, OTTENUTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO. PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.

Forma circolare a scalzo concavo. La pasta è morbida, dolce, elastica e fondente in bocca, l'occhiatura è sparsa. Affinato alla perfezione per circa 2 mesi con fermenti selezionati che ne conferiscono il gusto caratteristico e l'intenso profumo.

È un ottimo formaggio da gustare come secondo piatto, in cucina usato alla valdostana, nelle insalate o pizze tagliato a dadini. Si consiglia di abbinarlo a vini bianchi fermi.

Tempo di stagionatura: minimo 30 giorni

Forme da circa 10 a 11 kg

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

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

A mild, soft-textured, elastic cheese that melts in the mouth with few small holes. Aged to perfection for about 2 months with selected enzymes to give it its characteristic taste and the distinctive smell. It is an excellent cheese served as a main dish in ham recipes, in salads or cubed as pizza toppings.

Best paired with still white wine.

Aged: minimum 30 days

Wheels of about 10 to 11 kg - 22 to 25 lb

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

