

LATTERIA TRE CIME, PRODUCE IL MONTAGNA ALTO ADIGE SUPERIOR, UN FORMAGGIO DAL GUSTO CHE IL TEMPO RENDE INCONFONDIBILE



Category: [Food](#)

Il formaggio **Montagna Alto Adige Superior** di **Latteria Tre Cime** con sede a **Dobbiaco** (Bz), saporito e delicatamente aromatico racchiude tutta la bontà ed il gusto del latte fresco proveniente dai pascoli dell'Alta Pusteria. Tra i tanti segreti dei formaggi di Latteria Tre Cime, storica cooperativa altoatesina, uno dei più importanti è il tempo; non solo quello scandito dalla natura incontaminata della Val Pusteria ma anche quello delle cantine, in cui ogni singola forma riceve il tempo necessario per maturare e sviluppare il suo aroma inconfondibile.

Il formaggio Montagna Alto Adige Superior è un formaggio da taglio a pasta semidura; la stagionatura di minimo sei mesi rende questo formaggio una vera delizia da portare in tavola per donare ai nostri piatti tutto il sapore autentico e genuino della montagna. Perfetto da aggiungere a scaglie sul pane tostato delle bruschette e ottimo anche se abbinato ad un buon bicchiere di vino come assaggio durante sfiziosi aperitivi.

Peso medio/pezzatura: ca. 12 Kg; prezzo consigliato: da 14,90 euro al Kg a 16,00 euro al Kg.

www.3zinnen.it

(i.c.)