LATTERIA TRE CIME, PROPONE L'ALTA QUALITÀ DEL FORMAGGIO MONTAGNA ALTO ADIGE SUPERIOR



Category: Food

Latteria Tre Cime, con sede a **Dobbiaco** (Bz), dal latte fresco dell'**Alta Pusteria** ricava il formaggio **Montagna Alto Adige Superior**.
Uno dei segreti della bontà dei formaggi di Latteria Tre Cime è il tempo; non solo quello scandito dalla natura incontaminata della Val Pusteria, ma anche il tempo 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 forma è rotonda con un diametro di 38 cm. ed un'altezza di 10 cm. e al taglio si evidenzia una pasta semidura di un bel giallo oro e dall'occhiatura scarsa a forma di noce.
Il sapore delicatamente aromatico e molto saporito della 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. Il formaggio Montagna Alto Adige Superior è perfetto aggiunto a scaglie sul pane tostato delle bruschette e ottimo come assaggio negli aperitivi.
Peso medio/pezzatura: ca. 12 Kg;
Prezzo consigliato: da 14,90 euro al Kg a 16,00 euro al Kg.

Il **Marchio di Qualità Alto Adige** garantisce la provenienza del latte dai masi di montagna dell'Alto Adige, l'utilizzo di mangimi non OGM ed una fitta rete di controlli durante tutto l'intero processo di lavorazione. Questo per dare al consumatore la certezza di un prodotto genuino e autentico, ma allo

stesso tempo controllato e garantito.

www.3zinnen.it

(i.c.)