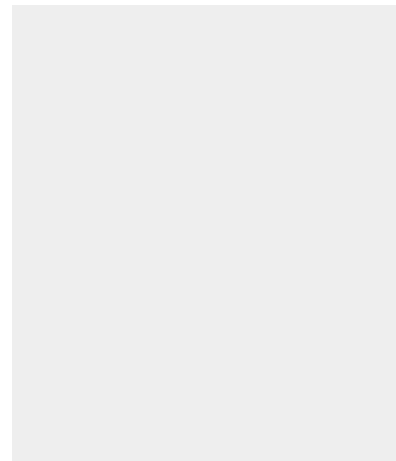
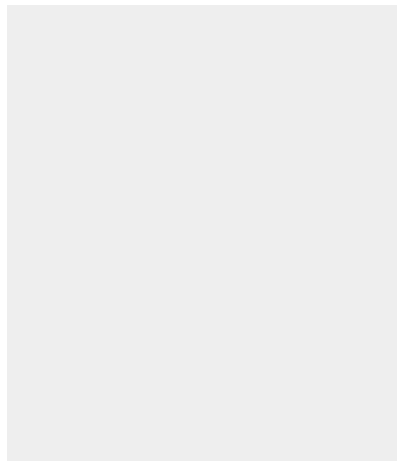


MILA, FORMAGGIO DOLOMITENKÖNIG AUTENTICO GUSTO DI MONTAGNA



Categories: [Food](#), [News](#)

Mila, azienda casearia con sede a **Bolzano**, produce anche il **formaggio Dolomitenkönig** "il re delle Dolomiti", le cui origini si riflettono anche che nell'etichetta che raffigura il massiccio montuoso del



Catinaccio, viene realizzato utilizzando solo il latte 100% altoatesino senza OGM proveniente dai masi di montagna, con una media di 14 mucche per stalla.

Il **Dolomitenkönig**, dal gusto leggermente dolce e aromatico con uno squisito sentore di noce che aumenta in base alla stagionatura, è tra i più celebri ed apprezzati formaggi prodotti da **Mila**. La pasta,

racchiusa in una crosta ruvida e compatta, è caratterizzata da fori della grandezza di una ciliegia o noce. La consistenza è compatta ma al contempo morbida e leggermente malleabile.

Il **formaggio Dolomitenkönig** è naturalmente senza lattosio e può essere gustato da solo oppure utilizzato cotto in molte ricette, come torte od anche quiche salate, canederli e verdure gratinate. Peso medio/pezzatura: forma intera, mezza forma, quarto per due, 220 gr.x 10 porzioni. Prezzo consigliato: 13,50€ - 13,90€/kg



www.mila.it

(I.C.)