

## Il finissimo gusto del formaggio

Siamo una grande famiglia di 2.200 contadini e 470 dipendenti: il nostro obiettivo è di supportare l'economia del latte di montagna dell'Alto Adige, offrendo solo prodotti di alta qualità. Delicato burroso, saporito e aromatico o particolarmente raffinato: i formaggi altoatesini sono prodotti secondo le ricette tradizionali e seguendo le più moderne tecnologie di lavorazione nel nostro caseificio di Brunico.



### Formaggio Alta Badia

Art. 000846  
1/4 (2,4kg), 150gr



### Formaggio Bela Badia

Art. 000074  
2,4kg



### Formaggio Dolomit

Art. 006841  
4,5kg



### Formaggio Dolomitenkönig

Art. 000043  
1/2 (4,5kg), 1/4 (2,2kg), 150gr



### Formaggio per griglia & piastra

Art. 007046  
2kg



### Formaggio strega delle erbe

Art. 002422  
2,4kg

Tutti formaggi stagionati sono naturalmente privi di lattosio ed hanno un contenuto di lattosio < 0,1g di lattosio per 100g



### Formaggio Fontal Monte Maria

Art. 000045

1/1 (9kg), 1/2 (4,4kg)



### Formaggio Ortler

Art. 000048

2,6kg



### Formaggio Silandro leggero

Art. 000267

4,4kg



### Formaggio Sasso Nero

Art. 004312

1/2 (4,4kg), 1/6 (1,5kg)



### Formaggio Stelvio DOP

Art. 000041

1/2 (4,6kg), 1/4 (2,3kg), 150gr



### Formaggio Venosta

Art. 000047

4,8kg



### Formaggio al vino Lagrein

Art. 000503

2kg



### Formaggio al pepe

Art. 002303

2,4kg



### Formaggio Braies stanghe

Art. 000385

4kg



### Formaggio Pusteria

Art. 000050

4,5kg



### Varietà formaggi Kaskastl

Art. 000055

3,2kg

Tutti formaggi stagionati sono naturalmente privi di lattosio ed hanno un contenuto di lattosio < 0,1g di lattosio per 100g