

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA DI MONTAGNA

Formaggio di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco da allevamenti selezionati. Stagionatura minima di venti giorni, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Ottimo con pane casereccio, per la preparazione di taglieri con formaggi e salumi, ideale inoltre da sciogliere sulla pizza.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





MOUNTAIN CACIOTTINA

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. Excellent with bread, and perfect for an typical taste itinerary. Ideal also to be dissolved on the pizza.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm

Weight: 500 gr / about

Production: all year round

Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

BERG CACIOTTINA

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse, mit einem classische Geschmack, mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen, besticht er durch die für ihn typische meittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Sein milder milchiger Geschmack kommt ausgezeichnet auf selbstgebackenem Brot zur Geltung. Er eignet sich aber auch sehr gut für Pizzen, in Kombination mit würzigeren Kasen italienischen Schinken und Salamispezialitäten als Antipasto, oder zum Abschluss eines gelungenen Abendessens.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm

Gewicht: 500 gr / etwa

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA CON FRUTTI DI BOSCO

Formaggio caciotta di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco. La stagionatura va da un minimo di venti giorni fino a sessanta circa, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Arricchita da piccole perle di frutti di bosco che donano un sapore leggermente dolciastro, è ideale per degustazioni originali e taglieri di formaggi e salumi.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CACIOTTINA WITH MIXED BERRIES

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with mixed berries, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm
Weight: 500 gr / about
Production: all year round
Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA MIT BEERENOBST

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen bis 60, besticht er durch die für ihn typische mittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Sein milder milchiger Geschmack kommt ausgezeichnet auf selbstgebackenem Brot zur Geltung. Es ist mit Beeren, die geben einen süßlich Geschmack. Er eignet sich für original Verkostung, für Salamispezialitäten und Kasen.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm
Gewicht: 500 gr / etwa
Herstellung: ganz Jahr
Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA AI FICHI

Formaggio di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco. La stagionatura va da un minimo di venti giorni fino a sessanta circa, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Arricchita da piccole perle di fichi che donano un sapore leggermente dolciastro, è ideale per degustazioni originali e taglieri di formaggi e salumi.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA



CACIOTTINA WITH FIGS

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with figs, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm

Weight: 500 gr / about

Production: all year round

Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA MIT FEIGEN

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen bis 60, besticht er durch die für ihn typische mittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Es ist mit Feigen, die geben einen süßlich Geschmack. Er eignet sich für original Verkostung, für Salmispezialitäten und Kasen.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm

Gewicht: 500 gr / etwa

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA



CACIOTTINA AL MIELE DI CASTAGNO

Formaggio di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco. La stagionatura va da un minimo di venti giorni fino a sessanta circa, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Arricchita da miele di castagno che dona un sapore leggermente dolciastro, è ideale per degustazioni originali e taglieri di formaggi e salumi.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

CACIOTTINA WITH CHESTNUT HONEY

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with chestnut honey, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm
Weight: 500 gr / about
Production: all year round
Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA MIT KASTANIENHONIG

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse, mit einem classische Geschmack, mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen bis 60, besticht er durch die für ihn typische mittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Es ist mit Kastanienhonig, die geben einen süßlich Geschmack. Er eignet sich für original Verkostung, für Salamispezialitäten und Kasen.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm
Gewicht: 500 gr / etwa
Herstellung: ganz Jahr
Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA ALLE PERE

Formaggio di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco. La stagionatura va da un minimo di venti giorni fino a sessanta circa, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Arricchita con le pere che donano un sapore leggermente dolciastro, è ideale per degustazioni originali e taglieri di formaggi e salumi.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CACIOTTINA WITH PEARS

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with pears, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm

Weight: 500 gr / about

Production: all year round

Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA MIT BIRNEN

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse, mit einem classische Geschmack, mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen bis 60, besticht er durch die für ihn typische meittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Es ist mit Birnen, die geben einen süßlich Geschmack. Er eignet sich für original Verkostung, für Salamispezialitäten und Kasen.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm

Gewicht: 500 gr / etwa

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g