



**Mozzarella per Pizza  
100% Latte Italiano**

**Migali S.r.L.**

via Callalta, 9 - 31037 Loria (TV)

tel. 0423 760188 - fax 0423 760151

e-mail: [info@migali.it](mailto:info@migali.it)

[www.migali.it](http://www.migali.it)

SCHEDA TECNICA

## LOCALI E SPECIALITÀ

---

### **BASTARDO DEL GRAPPA cod. art. 30135**

Formaggio la cui produzione risale all'800, periodo in cui era prodotto nelle malghe venete, dove i casari si ispiravano a formaggi come l'Asiago o il Montasio, a volte anche utilizzando latte di animali diversi, creando un formaggio assolutamente unico.

### **MORLACCO DEL GRAPPA cod. art. 30136**

Formaggio da tavola prodotto con latte vaccino intero, prodotto più tradizionale e rappresentativo degli alpeggi del massiccio del Grappa.

### **STRACCHINO CONFEZIONE DA 100 G cod. art. 40406**

Formaggio di particolare pregio, la spiccata freschezza ed il gusto dolce, fanno apprezzare la sua fragranza e delicatezza, nel rispetto delle più antiche tradizioni.

### **TRANCIO TOSELLA cod. art. 40407**

Formaggio dalle origini Veneto – Trentine da cuocere, ottimo grigliato, cotto in padella, accompagnato con i funghi. D'estate può anche essere aggiunto a delle insalatone senza bisogno di cottura.

### **STRACCHINO CONFEZIONE DA 1 KG. CA. cod. art. 40409**

Formaggio di particolare pregio, la spiccata freschezza ed il gusto dolce, fanno apprezzare la sua fragranza e delicatezza, nel rispetto delle più antiche tradizioni.

### **CASATELLA TREVIGIANA DOP cod. art. 40410**

Formaggio fresco, senza crosta, dalla pasta morbida, lucida, lievemente mantecata e dalla forma cilindrica. Sapore dolce e pieno del latte, con venature lievemente acidule.

### **CACIOTTA FRESCA cod. art. 40412**

Prodotta con latte proveniente da aziende selezionate e controllate, nel rispetto delle caratteristiche di genuinità e freschezza. Può essere consumata sia fresca che stagionata.

### **RICOTTA NOSTRANA SOTTOVUOTO KG. 1,4 CA. cod. art. 40430**

Ricotta tradizionale alla romana con aggiunta di panna di latte.

### **BURRATA cod. art. 40440**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino prodotto in determinate zone della Puglia in maniera ancora artigianale.

### **STRACCIATELLA cod. art. 40441**

Formaggio fresco a pasta filata tipico della Puglia, variante della Burrata in quanto composta solo dal ripieno di quest'ultima.