



NEL QUADRATO.COM



La mozzarella di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio non animale anziché quello di origine animale, per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.



OFFICIAL PARTNER  
CAMPIONATO  
MONDIALE DELLA  
PIZZA 2020



PARTNER TECNICO  
SCUOLA ITALIANA  
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)  
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: [info@latteriamontanari.it](mailto:info@latteriamontanari.it) | [www.latteriamontanari.it](http://www.latteriamontanari.it)

Villesse li, 02 gennaio 2023



## DICHIARAZIONE DI UTILIZZO CAGLIO MICROBICO

**Il sottoscritto Marizza Andrea, nato a Gorizia il 17.12.1965,  
residente a Villesse in Via Gemina n° 1, C.I n° AT 9101231, C.F.  
MRZNR65T17E098Y, in qualità di Amministratore Unico  
della Ditta "LATTERIA MONTANARI s.r.l.",  
con sede legale in via Aquileia n°2 - 34070 VILLESSE (GO),  
Part. IVA 01168180311,**

### **DICHIARA**

**di utilizzare per la produzione di tutte le sue referenze  
esclusivamente caglio di origine microbica.**

**Tale dichiarazione è valevole per tutte le forniture future.**

**Il prodotto è pertanto adatto al consumo  
da parte di persone vegetariane.**

**In fede,**  


**L'Amministratore Unico  
MARIZZA ANDREA**

**Latteria Montanari Srl  
Via Aquileia, 2 - 34070 Villesse (GO) Tel. +39048191024-91448 FAX 048191049  
email: info@latteriamontanari.it - pec:latteriamontanarisrl@oipecc.it - www.latteriamontanari.it**