

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

½

¼

⅓

DEGUST Affineur

Bagoss



Valore energetico/Brennwert/Energy	kcal kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	
Proteine/Eiweiß/Protein	
Sale/Salz/Salt	

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
301		16 kg	ø H cm	12 / 24 m	23%		1

Fornitore: Azienda Agricola di Buccio Mario

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

Lieferant: Azienda Agricola di Buccio Mario

Herkunft: Lombardei

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Azienda Agricola di Buccio Mario

Origin: Lombardy (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, animale

Texture: compatta

Gusto: salato, intenso

Aromi: agrumi, frutta matura, zafferano,

balsamico, cuoio

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, tierisch

Textur: kompakt

Geschmack: salzig, intensiv

Aroma: Zitrusfrüchte, reife Früchte, Safran,

Balsamico, Leder

TASTING

Odour: fruity, vegetal, animal

Texture: compact

Flavour: salty, intense

Aromas: citrus fruits, ripe fruit, saffron,

balsamic, leather

DESCRIZIONE

In dialetto "Bagoss" significa "di Bagolio", il paese in Val del Caffaro di cui è originario il formaggio. L'aggiunta di zafferano per colorarlo è ancora ammessa. Durante la stagionatura la crosta è trattata con olio di lino crudo.

Alla base di diverse ricette del territorio, dalla polenta a piatti a base di fagioli.

ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi, rosso locale chiamato "Sfurzat"

BESCHREIBUNG

Im Dialekt heißt das Wort „Bagoss“ „aus Bagolino“ und bezeichnet den ursprünglichen Ort im Val Caffaro, in welchem dieser Käse hergestellt wurde. Die Zugabe von Safran um den Käseteig zu färben ist auch heute noch gängig. Während der Reifung wird die Rinde regelmäßig mit Leinöl behandelt. Ideal als Basis von diversen traditionellen Gerichten, vom der Polenta bis hin zu Linsengerichten.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: körperreiche Rotweine, lokaler Rotwein Sforzato di Valtellina.

DESCRIPTION

"Bagoss" is an expression in the dialect of the region which means "people from Bagolio", the name of the village situated in Val Caffaro from which the cheese originates. The addition of saffron to brighten the colour is still allowed. During the curing process, the rind is treated with linseed oil. It is the basis of many traditional recipes, from Polenta to bean dishes.

PAIRINGS

Wines: full-bodied red, local red called "Sfurzat"