



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛

  
DEGUST®  
Affineur

## Barilotto



Valore energetico/Brennwert/Energy	602 kcal 2520 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	61,6 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	10,9 g
Sale/Salz/Salt	1,94 g

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
013		150 g	ø 4 H 6cm	40 gg	/		6

**Fornitore:** Casa Madaio  
**Provenienza:** Campania  
**Tipologia:** ricotta stagionata  
**Ingredienti:** latte di Bufala, sale, caglio  
**Allergeni:** latte  
**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico  
**Texture:** compatta-friabile  
**Gusto:** dolce, leggermente acidulo  
**Aromi:** latte bufalino, panna

### DESCRIZIONE

Il Barilotto interpreta con spirito nuovo la tradizionale ricotta salata. Si ottiene lasciandolo sgrondare per 8 giorni, successivamente viene salato e lasciato stagionare per un minimo di 40 gg. Durante la stagionatura le forme vengono ruotate di 45°, come nel metodo classico di spumantizzazione per permettere un'asciugatura uniforme.

### ABBINAMENTI

Ottimo grattugiato grossolanamente sulla pasta senza uova (Orecchiette)  
Vini: Aglianico del Taburno, Vesuvio Lacryma Christi rosato

**Lieferant:** Casa Madaio  
**Herkunft:** Kampanien  
**Typologie:** gereifte Ricotta  
**Zutaten:** Büffelmilch, Salz, Lab  
**Allergene:** Milch  
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig  
**Textur:** kompakt-mürbe  
**Geschmack:** süß, leicht säuerlich  
**Aroma:** Büffelmilch, Sahne

### BESCHREIBUNG

Der Barilotto interpretiert mit neuem Stil die Tradition der gesalzenen Ricotta. Durch achttägiges Abtropfen, anschließendes Salzen und mindestens 40-tägiges Reifen, entsteht dieser Käse. Während der Reifung wird jede Form um 45° gewendet, um eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet grob auf Pasta, welche ohne Ei hergestellt wird, gehobelt  
Weinbegleitung: Aglianico del Taburno, Vesuvio Lacryma Christi rosato

**Supplier:** Casa Madaio  
**Origin:** Campania  
**Type:** aged ricotta  
**Ingredients:** buffalo milk, salt, rennet  
**Allergens:** milk  
**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic  
**Texture:** compact-friable  
**Flavour:** sweet, slightly acidulous  
**Aromas:** water buffalo milk, cream

### DESCRIPTION

The Barilotto represents a new interpretation of the classic salted ricotta. It's obtained by letting it drain for a period of 8 days; it then gets salted and left to ripen for a minimum of 40 days. During this curing process the forms are rotated by an angle of 45° (as in the traditional method by which of sparkling wines are produced) so that the cheese dries evenly on its entire surface.

### PAIRINGS

Perfect sliced over pasta without eggs  
Wines: Aglianico del Taburno, Vesuvio Lacryma Christi rosato