





 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



Bianco Di Langa®



Valore energetico/Brennwert/Energy	350 kcal 1467 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	37,44 g 26 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,62 g 0,5 g
Proteine/Eiweiß/Protein	21,23 g
Sale/Salz/Salt	0,3 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
103		200 g	ø 8 H 5cm	15 gg	54%		12

Fornitore: Produttore, Selezionatore,
Stagionatore: Beppino Occelli®

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, latte di capra, tartufo nero,
sale, estratto di brodo, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: funghi bianchi, tartufo

DESCRIZIONE

Il classico proveniente da Farigliano in Piemonte e affinato con scaglie di tartufo da Beppino Occelli.

La crosta fiorita di vellutata muffa bianca avvolge il formaggio a pasta morbida e cedevole, arricchito da scaglie di tartufo, che con la maturazione diventa piacevolmente cremosa.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e antipasto

Vini: Barbera

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Occelli®

Herkunft: Piemont

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, schwarzer Trüffel, Salz,
Extrakt, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: weiße Pilze, Trüffel

BESCHREIBUNG

Dieser Käse stammt aus Farigliano im Piemont und wird mit Trüffel-Splitter von Beppino Occelli veredelt. Er wird Weichkäse von einem dichten Weißschimmelflaum umhüllt. Im Reifeverlauf cremifiziert der Trüffel-Splitter enthaltende Käseteig.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif und Vorspeise

Weinbegleitung: Barbera

Supplier: Producer, Selector, Affineur:

Beppino Occelli®

Origin: Piedmont (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, goat milk, black truffle, salt,
broth extract, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acid

Aromas: white mushrooms, truffle

DESCRIPTION

A classic cheese originally made in Farigliano, Piedmont cured by Beppino Occelli with truffle flakes. The rind is covered by a soft mould and conceals a soft and weak paste which is enriched with truffle flakes and, with time, becomes gloriously creamy.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif and appetizer

Wines: Barbera