



 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




Bitto Storico D.O.P.



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
303		10 kg	ø H cm	24 / 36 m	45%		1

Fornitore: Consorzio Bitto storico

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato

Texture: compatta

Gusto: elegantemente saporito, sensazione di piccantezza

Aromi: fiori di alta montagna, castagne arrosto

Lieferant: Consorzio Bitto storico

Herkunft: Lombardei

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet

Textur: kompakt

Geschmack: geschmackvoll elegant, pikant

Aroma: Bergblumen, geröstete Kastanien

Supplier: Consorzio Bitto storico

Origin: Lombardy (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, toasted

Texture: compact

Flavour: elegantly flavoured, sensation of hotness

Aromas: high mountain flowers, roasted chestnuts

DESCRIZIONE

Prende il nome dal torrente che percorre l'omonima valle in provincia di Sondrio. Le prime testimonianze scritte che riguardano questo formaggio risalgono agli inizi del 1600. Prodotto in alpeggio con latte crudo di una sola mungitura proveniente da bovini ed eventualmente caprini al pascolo. Lungo la via, i tradizionali càlecc (casa a letto) fungono da baita di lavorazione itinerante, così il latte non deve viaggiare a lungo e può essere lavorato prima che il suo calore naturale si disperda. Fresco è un ottimo formaggio da tavola, ma viene usato anche come ingrediente in numerosi piatti tipici locali. Le forme invecchiate sono utilizzate come formaggio da grattugia.

ABBINAMENTI

Vini: Valtellina Superiore Inferno, Valtellina Superiore Sassella, Aglianico del Vulture.

Conserven: noci, castagne, prugne, uva

BESCHREIBUNG

Dieser Käse trägt seinen Namen nach dem Tal in der Provinz Sondrio. Die ersten schriftlichen Überlieferungen gehen ins 17. Jh. zurück. Wird direkt auf den Almen aus der Rohmilch einer Melkung hergestellt. In der Regel aus Kuhmilch, kann dieser Käse auch etwas Ziegenmilch enthalten. Entlang der Wege konnte die noch warme Milch in den Càlecc (Steinmauern, welche mit einem einfachen Tuch überdeckt werden) sofort verarbeitet. Dieser Käse wird sowohl jung als Tafelkäse, als auch gereift als Reibkäse verwendet. Er findet auch in vielen traditionellen Gerichten Verwendung.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Valtellina Superiore Inferno, Valtellina Superiore Sassella, Aglianico del Vulture

Konfitüre: Nüsse, Kastanien, Pflaumen, Trauben

DESCRIPTION

This cheese takes its name from a river which runs down the Bitto Valley, situated in the Sondrio district. The first traces of this product can be found in old scriptures dating back to 1600. It is a cheese with an extremely strong bond with its history and its territory of origin; it is made exclusively on the mountain pastures using raw cow (occasionally goat) milk from one single milking. It can be consumed either fresh on its own or as an ingredient for various local recipes. The more ripened version is ideal for grating.

PAIRINGS

Wines: Valtellina Superiore Inferno, Valtellina Superiore Sassella, Aglianico del Vulture.

Preserves: nuts, chestnuts, plums, grapes