





 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



## Blú Di Bufala



Valore energetico/Brennwert/Energy	387 kcal 1603 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35,55 g 27,3 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,96 g 0,42 g
Proteine/Eiweiß/Protein	18,13 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
415		4 kg	ø 20 H 12cm	60 gg	61 %		4

**Fornitore:** Caseificio Quattro Portoni

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte di Bufala, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato con sensazione di pungenza

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, lieve sensazione di piccantezza

**Aromi:** bufalino, funghi, sottobosco, vaniglia

### DESCRIZIONE

Forma quadrata, crosta rigata e ricca di screziature giallo-rosse. Pasta con muffa nobile verde/blu.

Il caseificio Quattro Portoni nasce con l'intento di valorizzare il prezioso latte di bufala e di lanciare una gamma completa di formaggi legati alla tradizione padana ma arricchiti dalle caratteristiche nutritive e organolettiche del latte bufalino. Ideale nelle degustazioni di formaggi.

### ABBINAMENTI

Vini: Moscato di Scanzo DOCG

Cioccolato fondente

**Lieferant:** Caseificio Quattro Portoni

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Büffelmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, würzig mit leichter Schärfe

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, leichte

Schärfeempfindungen

**Aroma:** Büffelmilch, Pilze, Unterholz, Vanille

### BESCHREIBUNG

Käse mit quadratischer Form und liniertes Rinde, reich an gelb-rötlichen Pigmenten. Der Käseteig weist eine grün-blaue Edelpilz-Äderung auf. Die Käserei Quattro Portoni ist mit der Absicht gegründet worden, die hochwertige Büffelmilch aufzuwerten und traditionelle Käsesorten aus Padanien (Norditalien) herzustellen und diese mit den organoleptischen Eigenschaften der Büffelmilch zu bereichern. Ideal bei Käseverkostungen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Moscato di Scanzo DOCG

Bitterschokolade

**Supplier:** Caseificio Quattro Portoni

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** buffalo milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy with pungent sensations

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, slight sensation of hotness

**Aromas:** typical water buffalo aroma, mushrooms, undergrowth, vanilla

### DESCRIPTION

Square shaped, rigid rind with yellow and red striping. Paste with noble greenish/blue mould. The Quattro Portoni cheese-factory was in order to revalue buffalo milk and to launch a whole series of traditional cheeses from Padania, enriching their flavours and characteristics with those of the buffalo milk.

### PAIRINGS

Wines: Scanzo Moscato DOCG

Dark chocolate