

🧴 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

Blu Di Capra



Valore energetico/Brennwert/Energy	366 kcal 1517 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 29 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
416		1/8 = 1,5 kg	ø 15 H 8cm	60 gg	52 %	●	4

Fornitore: Selezionatore, Stagionatore:
Casarrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-amarognolo, sensazione di piccantezza

Aromi: caprino, sottobosco, funghi essiccati

Lieferant: Selekteur, Affineur: Casarrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-herb, pikant

Aroma: Ziege, Unterholz, getrocknete Pilze

Supplier: Selector, Affineur: Casarrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-bitterish, sensation of hotness

Aromas: goaty, undergrowth, dried mushrooms

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto con latte selezionato proveniente da un allevamento vicino al Caseificio Casarrigoni. Prodotto nato con l'intenzione di rafforzare l'offerta commerciale nel rispetto della filosofia aziendale, creando una linea di prodotti a base di latte di capra. Piacevole contrasto tra la pasta bianca porcellana e l'erborinata.

ABBINAMENTI

Vini: Valcalepio Moscato giallo D.O.C.G. passito

Confit: gelatine di vino

BESCHREIBUNG

Käse aus ausgesuchter Ziegenmilch. Dieses Produkt entstand, um die Idee einer Produktlinie auf Basis von Ziegenmilch zu realisieren. Ansprechender Kontrast zwischen dem porzellanweißen Käseteig und der Blauschimmeläderung.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Goldmuskateller Valcalepio D.O.C.G. Passito

Konfitüre: Weingelee

DESCRIPTION

This cheese is made using the milk of a breeder whose cows graze in the fields nearby the cheese factory Casarrigoni. It is a product which was created with the intention of strengthening the commercial market power of the factory and staying true to the family values as it is part of a new line of products made exclusively with goat milk. Nice contrast between the porcelain white paste and the green veins.

PAIRINGS

Wines: Valcalepio Moscato Passito D.O.C.G. (dessert wine)

Confit: wine jelly