

🧴 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

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur

Caciocavallo



Valore energetico/Brennwert/Energy	424 kcal 1777 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33,5 g 22 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	3,1 g 3,1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	27,6 g
Sale/Salz/Salt	2 g 2 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
551		1,5 - 2 kg	ø 10 H 19cm	90 gg	50%		1

Fornitore: Caseificio A.Di Nucci

Provenienza: Molise

Tipologia: pasta filata

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

Lieferant: Caseificio A.Di Nucci

Herkunft: Molise

Typologie: Knetkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Caseificio A. Di Nucci

Origin: Molise (Italy)

Type: kneaded-curd

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: elastica-friabile

Gusto: salato, sensazione di pungenza

Aromi: erbacei, agrumi, ananas, frutta secca tostata

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: elastisch-mürbe

Geschmack: salzig, leicht pikant

Aroma: grasig, Zitrusfrüchte, Ananas, geröstete Trockenfrüchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: elastic-friable

Flavour: salty, sensation of pungency

Aromas: herbaceous, citrus fruit, pineapple, roasted dried fruit

DESCRIZIONE

Prodotto da Agnone, paese dell'alto Molise, nello storico caseificio della famiglia Di Nucci che vanta una tradizione casearia antichissima; ben undici generazioni! Il nome deriva dall'antica pratica di trasportare i formaggi con il mezzo di un tempo: il cavallo. I formaggi si legavano ad una corda e pendevano da un lato e dall'altro del cavallo. Stagionato nel nostro Bunker.

ABBINAMENTI

Vini: Tintillia rosso, Aglianico del Vulture e Orvieto classico
Olio d'oliva extravergine
Olive, pomodorini essiccati sott'olio

BESCHREIBUNG

Knetkäse aus Agnone, einer Gemeinde in der Region Molise, welcher seit elf Generationen in der historischen Käserei Di Nucci hergestellt wird. Der Name stammt von der Transportmethode aus einstiger Zeit: dem Pferd. Für den Transport hingen jeweils zwei Käse mit einem Seil verbunden an beiden Seiten des Pferdes. Der Käse reift in unserem Reifebunker.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Tintillia rosso, Aglianico del Vulture e Orvieto classico
Natives Olivenöl extra
Oliven, in Öl eingelegte Tomaten

DESCRIPTION

Made in Agnone, a small town in northern Molise, in the historical cheese factory owned by the Di Nucci family which boast 11 generations of cheese-making tradition. The name comes from the old custom of carrying cheese with on horses: the cheeses were tied to a rope and hung on both sides of the horse. Matures in our bunker.

PAIRINGS

Wines: Tintillia from Molise, red Aglianico from Vulture and Classic Orvieto
Extra virgin olive oil
Olives, dried tomatoes in oil