



 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



Caciocavallo Di Bufala



Valore energetico/Brennwert/Energy	385 kcal 1594 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32,42 g 24,80 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,66 g 0,23 g
Proteine/Eiweiß/Protein	22,56 g
Sale/Salz/Salt	1,9 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
555		3-4 kg	ø 20 H 16cm	90 gg	60 %		1

Fornitore: Caseificio Quattro Portoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta filata

Ingredienti: latte di Bufala, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fruttato, tostato

Texture: elastica-solubile

Gusto: dolce, leggera sensazione di piccantezza con l'avanzare della maturazione

Aromi: bufalino, frutta matura, caramello

Lieferant: Caseificio Quattro Portoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Knetkäse

Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, geröstet

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: süß, mit zunehmender Reifung leichte Schärfe

Aroma: Büffelmilch, reife Früchte, Karamell

Supplier: Caseificio Quattro Portoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: kneaded-curd

Ingredients: buffalo milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, fruity, toasted

Texture: elastic-soluble

Flavour: sweet, hint of spiciness appearing as the cheeses mature

Aromas: water buffalo, ripe fruit, caramel

DESCRIZIONE

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. Caciocavallo realizzato senza il nodo caratteristico, forma tondeggiante. Ideale come aperitivo.

ABBINAMENTI

Vini: Valcalepio rosso

Consere: pomodorini secchi sott'olio

BESCHREIBUNG

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. Ein Caciocavallo, ohne den charakteristische Knoten als rundlicher Käse hergestellt. Ideal zum Aperitif.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Valcalepio rosso

In Öl eingelegte getrocknete Tomaten

DESCRIPTION

The Quattro Portoni cheese-factory was born 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. Caciocavallo produced without the characteristic node. Ideal as appetizer.

PAIRINGS

Wines: Valcalepio rosso

Preserves: dried tomatoes in extra virgin olive oil