





 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



Casutin®



EXTRA SELECTION

Valore energetico/Brennwert/Energy	364 kcal 1523 kJ
Grassi/Fett/Fat	30 g
-in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,5 g
-in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,3 g
Proteine/Eiweiß/Protein	23 g
Sale/Salz/Salt	0,5 g

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
110		100 g	ø9 H 2cm	15 gg	54%		16

Fornitore: Produttore, Selezionatore, Stagionatore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida se a T° ambiente, filante se scaldato
Gusto: dolce-salato
Aromi: burro, erbe aromatiche

DESCRIZIONE

Tomino nato sui pascoli della Valcasotto nel Monregalese da latte di vacche alimentate con erbe e fieno locale. Oggi viene prodotto anche a valle ed è ottimo come aperitivo, a tocchetti in un'insalata mista, anche se la massima espressione la trova se passato sulla piastra o nel forno per insaporire fettine di polenta o pane abbrustolito.

ABBINAMENTI

Verdure cotte, insalate
Polenta
Vini: rossi di medio corpo oppure Arneis del Roero

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemonte
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich, schmelzend beim Grillen
Geschmack: süß-salzig
Aroma: Butter, aromatische Kräuter

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wurde ursprünglich auf den Weiden des Valcasotto aus der Milch der mit Grünfütter gefütterten Kühe hergestellt. Heute wird er auch im Tal produziert und ist ausgezeichnet als Aperitif oder in Stücken in einem gemischten Salat. Am besten entfaltet er sich auf dem Grill oder im Ofen, um Polenta oder getoastetes Brot geschmacklich zu bereichern.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Gekochtes Gemüse, Salat
Polenta
Weinbegleitung: mittelschwere Rotweine oder Arneis del Roero

Supplier: Producer, Selector, Affineur: Beppino Occelli®
Origin: Piedmont (Italy)
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft at room temperature, stringy if heated
Flavour: sweet-salty
Aromas: butter, aromatic herbs

DESCRIPTION

A small cheese created on the Valcasotto grazing lands in the Monregalese area, made with milk from cows which are fed with local herbs and hay. Nowadays it is produced in the valley as well. It is great as an aperitif, diced up as part of a fresh salad or, when you really wish to appreciate its flavour and texture fully, slightly grilled as a topping on polenta and toasted bread.

PAIRINGS

Cooked vegetables, salads Wines: medium-bodied red or Arneis Roero
Polenta