





 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

Cremina



Valore energetico/Brennwert/Energy	300 kcal 1245 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25,2 g 17,95 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,12 g 0,1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	18,3 g
Sale/Salz/Salt	1 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
112	 	300 gr	ø9 H 3cm	15 gg	50%		5

Fornitore: Caseificio Zani & F.lli

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi:

Lieferant: Caseificio Zani & F.lli

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: frische Butter, Sahne, weiße Pilze

Supplier: Caseificio Zani & F.lli

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: fresh butter, cream, white mushrooms

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta molle cremoso e fresco ricoperto di muffe bianche prodotto con il latte proveniente dall'allevamento di proprietà del caseificio.

Ideale come aperitivo o antipasto in accompagnamento a verdure crude e in insalate.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, Prosecco

BESCHREIBUNG

Weichkäse mit ausgeprägtem Weißschimmelflaum bedeckt und aus der Milch der eigenen Tierhaltung hergestellt. Ideal als Aperitif oder Vorspeise in Verbindung mit rohem Gemüse und Salat.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Prosecco

DESCRIPTION

Soft creamy cheese covered by white mould. Ideal as an aperitif or starter accompanied by raw vegetables and salads. Produced with the milk from the cows owned by the dairy.

PAIRINGS

Wines: white aromatic sparkling wine, Prosecco