





 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



## Crescenza Valtaleggio



Valore energetico/Brennwert/Energy	281 kcal 1163 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24,4 g 16,4 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,15 g 0,15 g
Proteine/Eiweiß/Protein	15,5 g
Sale/Salz/Salt	0,55 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
011	 	1 kg	ø 11 H 5cm	5-6 gg	52%		2

**Fornitore:** Selezionatore, Stagionatore:  
Casarrigoni

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** formaggio fresco

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** delicato, dolce-acidulo

**Aromi:** latte fresco

**Lieferant:** Selekteur, Affineur: Casarrigoni

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Frischkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** mild, süß-säuerlich

**Aroma:** Frischmilch

**Supplier:** Selector, Affineur: Casarrigoni

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** fresh cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** delicate, sweet-acidulous

**Aromas:** fresh milk

### DESCRIZIONE

Formaggio ritenuto tra i più antichi in assoluto e tipico della tradizione casearia Lombarda. La Crescenza fa parte della famiglia degli stracchini e il suo nome potrebbe derivare dal latino "crescentia", da crescere, che significa "crescere, allargare, formarsi", perché durante la lavorazione la cagliata aumenta di volume, ossia "lievita".

### ABBINAMENTI

Si consuma fresca accompagnandola con verdure, cotte o crude, e si abbina a vini bianchi giovani e profumati.

### BESCHREIBUNG

Dieser Käse zählt zu den ältesten und traditionellsten Käsesorten der Lombardei. Die „Crescenza“ zählt zu der Familie der „Stracchini“ und der Name leitet sich wahrscheinlich vom lateinischen „crescentia“ ab, was so viel wie „wachsen, bilden“ bedeutet. Dies aus dem Grund, da die Käsebruchmasse während des KäSENS ihr Volumen vergrößert.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Dieser Käse ist für den frischen Konsum bestimmt, begleitend zu rohem und gekochtem Gemüse mit jungen und blumigen Weißweinen.

### DESCRIPTION

This cheese is known to be one of most ancient and typical of the Lombardy cheese-making tradition. The Crescenza belongs to the "stracchino" cheese family and its name may derive from Latin "crescentia", which means "to grow, expand" and that is because during its production the curd grows in volume, it "rises".

### PAIRINGS

It can be consumed fresh accompanied by vegetables, either boiled or raw and goes well with young and fragrant white wines.