




 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








Cruscato

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	291,67 kcal 1210,08 kJ
Grassi/Fett/Fat	24,26 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16,70 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,51 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,13 g
Proteine/Eiweiß/Protein	17,62 g
Sale/Salz/Salt	1,00 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
113	 	300 g	ø 10 H 3cm	20 gg	50%		4

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Affinato: distillato di mele, crusca di frumento

Ingredienti: latte, caglio, sale, acquavite di mela, crusca

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: burro fresco, paglia, mela

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Apfeldestillat, Weizenkleie

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Apfelschnaps, Weizenkleie

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: frische Butter, Stroh, Apfel

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Refined: apple brandy, wheat bran

Ingredients: milk, salt, rennet, apple brandy, wheat bran

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: fresh butter, straw, apple

DESCRIZIONE

L'affinamento dona all'olfatto i caratteristici aromi del distillato di mela, mai violenti né troppo aggressivi. Questi aromi si uniscono in modo armonico e molto equilibrato con il gusto saporito del formaggio.

Ottimo come aperitivo o pre-dessert.

ABBINAMENTI

Vini: Pinot bianco

Fettine di mele fresche

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung bereichert mit charakteristischen aber nicht zu intensiven Düften des Apfeldestillats. Dieses Aroma vereint sich ausgezeichnet mit dem vollen Geschmack des Käses.

Ausgezeichnet als Aperitif oder Prä-Dessert.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißburgunder

Frische Apfelscheiben

DESCRIPTION

The refinement gives to the cheese characteristic aromas of apples distillate, never too strong. These aromas combine in an harmonic way with the salty taste of cheese, the result is a full and equilibrated flavor.

Excellent as an aperitif or pre-dessert.

PAIRINGS

Wines: Pinot white

Fresh apple slices