

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

½

¼

⅓

DEGUST[®]
Affineur

Crutin[®]



Valore energetico/Brennwert/Energy	361 kcal 1510 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 g 21 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1 g 0,5 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	0,67 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
307		300 g	ø 7 H 9cm	30 gg	55%		10

Fornitore: Produttore, Selezionatore, Stagionatore: Beppino Occelli[®]

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di capra e vaccino, tartufo nero, sale, estratto per brodo, aromi, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: compatta-friabile

Gusto: salato, umami

Aromi: intensi di cantina, tartufo, caprino

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur: Beppino Occelli[®]

Herkunft: Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Kuhmilch, Ziegenmilch, schwarzer trüffel, Salz, Extrakt, Aromen, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: salzig, umami

Aroma: intensiv nach Keller, Trüffel, Ziege

Supplier: Producer, Selector, Affineur: Beppino Occelli[®]

Origin: Piedmont (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, goat milk, black truffle, salt, broth extract, aromas, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, animal

Texture: compact-friable

Flavour: salty, umami

Aromas: intense cellar, truffles, goaty

DESCRIZIONE

Un tempo nelle Langhe si usava maturare i formaggi nei "crutin", piccole cantine scavate nel tufo dove le forme venivano appese alla volta con una cordicella per dare loro aria, ma soprattutto per salvarle dai roditori. Da qui il nome di questo formaggio, ottimo sia da solo sia in cucina come ingrediente di ripieni o per condire paste e gnocchi in bianco.

ABBINAMENTI

Vini: nobili piemontesi cioè Barolo e Barbaresco

BESCHREIBUNG

In früheren Zeiten wurden in den Langhe Käse in den „Crutin“, kleinen Tuffsteinkellern, gereift, geschützt vor Nagetieren. Der Namen erinnert an diese Steinkeller. Nicht nur pur genossen, schmeckt dieser Käse ausgezeichnet. Auch als Zutat für Füllungen, oder um Nudelgerichte oder Gnocchi anzurichten.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: edle piemontesische Rotweine wie Barolo oder Barbaresco

DESCRIPTION

Once upon a time in the Langhe region it was custom to cure cheeses in the so called "crutin", small tuff caves, where they would hang up the forms using small ropes so that they could both get all the air they needed and were save from rodents. Ideal on its own or as an ingredient used for fillings, pasta sauces and creamy gnocchi dishes.

PAIRINGS

Wines: noble Piedmontese wines such as Barolo and Barbaresco