



 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

 1/2

 1/4

 1/8



 **DEGUST**
Affineur



Delizius

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	282,00 kcal 1168,00 kj
Grassi/Fett/Fat	25,10 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17,20 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	1,70 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,70 g
Proteine/Eiweiß/Protein	12,40 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
001		400 g	ø 10 H 5cm	8 gg	61 %		5

Provenienza: Langhe-Piemonte

Tipologia: formaggio fresco

Affinato: frutta disidratata (albicocche, prugne, datteri, fichi, ciliegie, uva) anice stellato

Ingredienti: latte, latte di pecora, latte di capra, caglio, sale, conservante E220 sulla frutta secca, spezie

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, fermentativo

Texture: umida-tenua

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: panna fresca, lieviti, frutta secca

DESCRIZIONE

Robiola da consumare fresca, ideale come antipasto freddo o aperitivo.

Aspetto scenografico e colorato.

Servire al centro del tavolo con coltellino in modo che ognuno possa servirsi a piacere.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi freschi e fruttati, bollicine

Herkunft: Langhe-Piemont

Typologie: Frischkäse

Affiniert: gedörrte Früchte (Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Feigen, Kirschen, Trauben) und Anisstern

Zutaten: Kuh-, Schaf-, Ziegenmilch, Lab, Salz, Konservierungsstoff E220 in den Trockenfrüchten, Gewürze

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, fermentativ

Textur: feucht-zart

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: frische Sahne, Hefe, Trockenfrüchte

BESCHREIBUNG

Ideal als Antipasto oder Aperitif zu servieren, indem der farbenfrohe Käse in der Tischmitte mit einem kleinen Messer serviert wird.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: frische und fruchtbetonte Weißweine, Schaumweine

Origin: Langhe-Piedmont (Italy)

Type: fresh cheese

Refined: dehydrated fruit (apricots, plums, dates, figs, cherries, grapes), star anise

Ingredients: milk, goat milk, sheep milk, rennet, salt, preservative materials E220 in the dehydrated fruit, spicy

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, fermented

Texture: humid-tenuous

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: fresh cream, yeasts, dried fruits

DESCRIPTION

Soft cheese to be eaten fresh, ideal as a cold appetizer or aperitif.

Spectacular and colorful appearance.

Serving on the table with a little knife so that everyone can serve by self.

PAIRINGS

Wines: fresh and fruity white, sparkling wine