

🧴 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

## Losa®



Valore energetico/Brennwert/Energy	367 kcal 1536 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 18 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,5 g 0,4 g
Proteine/Eiweiß/Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	0,6 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
122	🐄 🧴	2 kg	ø 23 H 6cm	30-60gg	48%	🟢 🟡	1

**Fornitore:** Produttore, Selezionatore, Stagionatore: Beppino Occelli®

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fermentativo, vegetale

**Texture:** tenera-elastica-solubile

**Gusto:** dolce-salato, leggermente amarognolo

**Aromi:** burro fuso, lieviti, cantina, erbe aromatiche

**Lieferant:** Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Occelli®

**Herkunft:** Piemonte

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fermentativ, pflanzlich

**Textur:** weich, elastisch, schmelzend

**Geschmack:** süß-salzig, leicht herb

**Aroma:** geschmolzene Butter, Hefen, Keller, aromatische Kräuter

**Supplier:** Producer, Selector, Affineur:

Beppino Occelli®

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic, fermented, vegetal

**Texture:** tender-elastic-soluble

**Flavour:** sweet-salty, slightly bitter

**Aromas:** melted butter, yeasts, cellar, aromatic herbs

### DESCRIZIONE

Formaggio a base di latte crudo vaccino prodotto e stagionato da Beppino Occelli in Valcasotto in Piemonte. Prende il suo nome dalle tegole di sasso, "scandole", con le quali sono ricoperte le baite a cui assomiglia moltissimo nella forma.

Adatto per ripieni e fondute

### ABBINAMENTI

Vini: Dolcetto D'Alba

Conserve: Cugnà

### BESCHREIBUNG

Rohmilchkäse von Beppino Occelli produziert und im Valcasotto gereift. Den Namen trägt dieser Käse aufgrund seiner charakteristischen Form, welche an die flachen Dachsteine der Almhütten erinnert, die im Piemontesischen „scandole“ genannt werden.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Dolcetto D'Alba

Konfitüren: Cugnà

### DESCRIPTION

Raw cow milk cheese produced and matured in Valcasotto, Piedmont, by Beppino Occelli. It takes its name after the "scandole", the shingles of the mountain huts which resemble the shape of the cheese itself. Ideal as a filling or used for a fondue.

### PAIRINGS

Wines: Dolcetto D'Alba

Preserves: Cugnà