

🧴 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

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur

Losa Con Capra®



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
123		2 kg	ø 23 H 6cm	60 gg	51%		1

Fornitore: Produttore, Selezionatore,
Stagionatore: Beppino Occelli®

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, latte sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, lattico, vegetale

Texture: tenera-elastica

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: caprino, burro fuso, radici, erbe aromatiche, funghi

DESCRIZIONE

Formaggio a base di latte crudo di capra 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 di Diano d'Alba

Conserve: Cugnà

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Occelli®

Herkunft: Piemont

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Kuhmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, milchig, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, geschmolzene Butter, Wurzeln, aromatische Kräuter, Pilze

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.

Für Füllungen und zum Überbacken geeignet

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Dolcetto di Diano d'Alba

Konfitüren: Cugnà

Supplier: Producer, Selector, Affineur:

Beppino Occelli®

Origin: Piedmont (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, lactic, vegetal

Texture: tender-elastic

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: goaty, melted butter, roots, aromatic herbs, mushrooms

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