

🧴 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

Montebore



Valore energetico/Brennwert/Energy	433 kcal 1812 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33,64 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,52 g
Proteine/Eiweiß/Protein	22,07 g
Sale/Salz/Salt	1,35 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
270	🐄 🧴	700 g	ø 15 H 6cm	90 gg	45 %	●	2

Fornitore: Cooperativa Agricola Vallenostra

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, latte di pecora, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: elastica-solubile

Gusto: equilibrato dolce-salato, leggera acidità

Aromi: ovino, burro, erba tagliata, tuberi, castagne

Lieferant: Cooperativa Agricola Vallenostra

Herkunft: Piemont

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: süß-salzig ausgeglichen, leichte Säure

Aroma: Schaf, Butter, gemähtes Gras, Wurzelgemüse, Kastanien

Supplier: Cooperativa Agricola Vallenostra

Origin: Piedmont (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, sheep milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: elastic-soluble

Flavour: balanced sweet-salty, slight acidity

Aromas: sheepy, butter, mown grass, tubers, chestnuts

DESCRIZIONE

Questa formaggella vanta una storia antichissima e prende nome dall'omonimo borgo del Tortonese e, più precisamente dalla Valle del Curone. La prima citazione risale al 1153 ma è probabile che sia nata già prima. Si narra che alla fine del Quattrocento fosse l'unico formaggio presente nel menù nuziale di Isabella D'Aragona e Gian Galeazzo Sforza. La curiosa forma a torta nuziale si ispira all'antica torre del paese.

ABBINAMENTI

Utilizzato come ingrediente in diversi piatti della tradizione.

Vini: Timorasso

Miele di castagno

Riduzione di mosto d'uva

Pere caramellate, fichi

BESCHREIBUNG

Eine uralte Geschichte zeichnet diesen Käse aus, welcher seinen Namen vom Örtchen Tortona erhielt, einem Dorf im „Valle del Curone“. Die erste Erwähnung geht auf das Jahr 1153 zurück. Wahrscheinlich ist dieser Käse jedoch noch früher entstanden. Es wird erzählt, dass er am Ende des 14. Jahrhunderts der einzige Käse auf dem Hochzeits-Menü von Isabella von Aragon und Gian Galeazzo Sforza, beides Herzöge von Mailand, war. Die einzigartige Form lehnt sich an den antiken Turm des Ortes an.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Bestandteil vieler traditioneller Gerichte

Weinbegleitung: Timorasso

Kastanienhonig

Traubenmostkonzentrat

Karamellierte Birnen, Feigen

DESCRIPTION

This cheese can boast centuries of history and takes its name from a village in the Tortonese area, precisely in the Valley of Curone. It was first quoted in 1153, but its origin might date back to earlier on in history. It is said that this cheese was the only one mentioned on the menu at Isabella of Aragona and Gian Galeazzo Sforza's marriage ceremony. Its peculiar shape was originally inspired by the tower of the village.

PAIRINGS

Used as an ingredient in various traditional recipes

Wines: Timorasso

Chestnut honey

Grape must's reduction

Caramelized pears, figs