

🍶 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

Montegalda BIO



Valore energetico/Brennwert/Energy	409 kcal 1687 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
409	🐄🐑🔪	650 g	ø 11 H 5cm	40 gg	47%	●	4

Fornitore: Caseificio la Capreria

Provenienza: Veneto

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte di pecora e capra, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale, tostato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, amaro, sensazione di piccantezza

Aromi: sottobosco, erbaceo, caprino, frutta secca

Lieferant: La Capreria

Herkunft: Venetien

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Schaf- Ziegenmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch, geröstet

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, herb, pikante Noten

Aroma: Unterholz, grasartig, Ziege, Trockenfrüchte

Supplier: La Capreria

Origin: Veneto (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: sheep- and goat milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, animal, toasted

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, slightly bitter, sensation of hotness

Aromas: undergrowth, grassy, goaty, dried fruit

DESCRIZIONE

L'azienda La Capreria si trova nel comune di Montegalda in provincia di Vicenza e produce formaggi dal 1982. Le capre impegnate nella produzione vivono tranquille nella loro stalla ed hanno libero accesso al pascolamento, la loro alimentazione esclude l'utilizzo di insilati di mais e si basa sull'uso di fieno di prato stabile. Tutti i formaggi sono prodotti secondo i criteri della produzione biologica.

ABBINAMENTI

Vini: vini passiti, Recioto della Valpolicella
Mugolio - Azienda Primitivizia -
<http://www.primitivizia.it/prodotti/mugolio/>

BESCHREIBUNG

Die 1982 eröffnete Käseerei „La Capreria“ befindet sich in der Gemeinde Montegalda in der Provinz Vicenza. Die nachhaltige Tierhaltung und Milchproduktion erfolgt ohne vergorene Futtermittel unter Einhaltung der Kriterien zur biologischen Produktion.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßweine, Recioto della Valpolicella
Mugolio - Primitivizia -
<http://www.primitivizia.it/prodotti/mugolio/>

DESCRIPTION

The company La Capreria is situated in the Montegalda community, Vicenza and it has been producing cheeses since 1982. The goats spend their time as they please, either in the quiet stalls or outside grazing the lands; they are fed exclusively pasture hay as silage food is willingly banned. All the cheese is made following the criteria for biological production.

PAIRINGS

Wines: Passito wine, Recioto della Valpolicella
Mugolio - Azienda Primitivizia -
<http://www.primitivizia.it/prodotti/mugolio/>