

🥛 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

Nero Imperiale



Valore energetico/Brennwert/Energy	402 kcal 1667 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33,7 g 24,2 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1,1 g 0,4 g
Proteine/Eiweiß/Protein	23,6 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
335		1,5 kg	ø 12 H 9cm	90 gg	57 %		2

Fornitore: Selezionatore, Stagionatore:
Casarrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, Aceto
Balsamico di Modena

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato

Texture: gessosa all'interno, cremosa vicino
allo scalzo

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: frutta fermentata, balsamico

Lieferant: Selekteur, Affineur: Casarrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Balsamicoessig aus
Modena

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig

Textur: kreideartig im Inneren, cremig unter
der Rinde

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: fermentierte Frucht, balsamische
Noten

Supplier: Selector, Affineur: Casarrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, vinegar "Aceto
Balsamico di Modena"

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: fruity

Texture: chalky inside, creamy beneath the
rind

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: fermented fruit, balsamic

DESCRIZIONE

Frutto dell'attività di ricerca e sviluppo di Casarrigoni che negli anni ha saputo distinguersi sul mercato proprio per quell'estro creativo. La peculiarità di questo formaggio è da ricercarsi sia nella sua produzione che nella accurata e prolungata stagionatura in cantine sotterranee e su assi di legno di pino, sia nell'affinatura che vede come protagonista un'eccellenza della produzione gastronomica Italiana: l'Aceto Balsamico di Modena IGP.

ABBINAMENTI

Formaggio molto eclettico: può, infatti, accompagnarsi ad insalate fresche, essere utilizzato come stuzzichino per aperitivi oppure in cucina reso cremoso e abbinato sia a paste o risotti, sia a carni rosse.

Vini: rossi giovani e speziati

BESCHREIBUNG

Ergebnis einer langen Entwicklungsarbeit des Unternehmens Casarrigoni, welches sich über die Jahre einen Namen auf dem lokalen und internationalen Käsemarkt erarbeitet hat. Die Besonderheit dieser Käsespezialität liegt nicht nur in der Produktion und langen Reifezeit auf Kiefern Brettern sondern auch in der Veredelung mit einem der bedeutendsten gastronomischen Produkte Italienisches: dem Aceto Balsamico di Modena IGP

BEGLEITVORSCHLÄGE

Sehr vielseitiges Produkt: als Begleiter zu frischem Salat, für Stuzzichini als Aperitif oder in der Küche in Verbindung mit Cremen oder Risotto. Hervorragend auch zu rotem Fleisch. Weinbegleitung: junge Rotweine

DESCRIPTION

This cheese is the outcome of years of research and development efforts made by Casaarrigoni, which was able to distinguish itself from other cheese-factories thanks to both flair and creativity. The peculiarities of this cheese are its production technique, its accurate curing during the long maturing phase in underground cellars on pine wood planks and finally, the excellent Italian product which confers the main character during the curing process: PIG Modena Balsamic vinegar.

PAIRINGS

Extremely versatile cheese. Can be served with fresh salad, as part of an aperitif or slightly melted on either pasta and risotto or with red meat.

Wines: young and spicy red wines