





 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



Nocillo

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	320,00 kcal 1329,00 kj
Grassi/Fett/Fat	25,24 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17,40 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	1,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,40 g
Proteine/Eiweiß/Protein	22,22 g
Sale/Salz/Salt	1,80 g

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
125	 	700 g	ø 14 H 4cm	40 gg	50%		4/10

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Affinato: liquore nocino, foglia di noce

Ingredienti: latte, sale, caglio, liquore di noci

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, amarognolo

Aromi: panna cotta, noce verde, frutti secchi tostati

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Nusslikör, Nussblatt

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Nusslikör

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht bitter

Aroma: Panna Cotta, grüne Nuss, geröstete Trockenfrüchte

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Refined: walnut liqueur, walnut leaf

Ingredients: milk, salt, rennet, walnut liqueur

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: cooked cream, green walnut, toasted dried fruits

DESCRIZIONE

Il formaggio viene spennellato con liquore di noci che, oltre a conservarlo, impedisce la formazione di muffe indesiderate e dona aromi caratteristici ed un piacevole colore nocciola alla crosta.

Ottimo a fine pasto accompagnato da fettine di pere Williams.

ABBINAMENTI

Vini: Pinot grigio, Chardonnay

Liquore nocino

Noci

BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit einem Nusslikör behandelt, der den Käse ideal konserviert und die Entstehung von Fremdschimmel unterbindet. Zusätzlich verleiht diese Veredelung charakteristische Noten nach Nüssen und eine nussbraune Rinde. Als Abschluss einer Mahlzeit ausgezeichnet mit Scheiben einer Williams-Birne.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Chardonnay, Pinot grigio

Nusslikör

Nüsse

DESCRIPTION

The cheese is refined with walnut liqueur that preserves the cheese, prevents the formation of unwanted moulds and gives characteristic aromas and a nice brown colour to the rind.

Excellent at meal's end with slices of Williams pears.

PAIRINGS

Wines: Pinot Grigio, Chardonnay

Walnut liqueur

Walnuts