





 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





Ocelli® al malto d'orzo e whisky



EXTRA SELECTION

Valore energetico/Brennwert/Energy	406 kcal 1700 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 22,5 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	2,6 g 2,1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	0,53 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
328		1/4= 2 kg	ø 15 H 8cm	12-14 m	53%		4

Fornitore: Produttore, Selezionatore, Stagionatore: Beppino Ocelli®

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di vacca e capra, malto d'orzo, Whisky, sale, caglio

Allergeni: latte, orzo, contiene glutine

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato

Texture: compatta-solubile

Gusto: dolce-salato

Aromi: frutti fermentati, frutti secchi tostati

DESCRIZIONE

Formaggio originale con un gusto e una struttura davvero molto complessi. Poche forme di Testun scelte con cura, maturate a lungo e poi affinate in orzo maltato e whisky. Il whisky si accompagna gradevolmente al sapore dell'orzo maltato, tanto che si consiglia di gustarlo con lo stesso distillato.

ABBINAMENTI

Formaggio da meditazione

Vini: Raboso Podestà, Barolo chinato

Whisky torbato invecchiato minimo 16 anni

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Ocelli®

Herkunft: Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Kuh- und Ziegenmilch, Gerste, Whisky, Salz, Lab

Allergene: Milch, Weizen, enthält Gluten

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet

Textur: kompakt-schmelzend

Geschmack: süß-salzig

Aroma: fermentierte Früchte, getrocknete Früchte, geröstet

BESCHREIBUNG

Hartkäse von Beppino Ocelli mit komplexem Geschmack und Struktur. Ausgewählte Formen vom Testun werden gereift und anschließend mit gemälzter Gerste und Whisky veredelt. Whisky harmoniert hier zum Geschmack der gemälzten Gerste.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Raboso Podestà, Barolo chinato

Getorfter Whisky mit mindestens 16 Jahren

Reifung

Supplier: Producer, Selector, Affineur:

Beppino Ocelli®

Origin: Piedmont (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, goat milk, barley malt, Whisky, salt, rennet

Allergens: milk, barley malt, contains gluten

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: fruity, toasted

Texture: compact-soluble

Flavour: sweet-salty

Aromas: fermented fruit, toasted dried fruit

DESCRIPTION

Original cheese with a truly complex taste and structure. They produce just a few wheels, which are carefully selected, matured for a long period of time and finally cured in malted barley and whisky. The latter gently complements the flavours of the barley and is the ideal pairing for this unique cheese.

PAIRINGS

Meditation Cheese

Wines: Raboso Podestà, Barolo chinato

Peated whiskeys aged at least 16 years