




 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

 1/2

 1/4

 1/8






## Otello

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	446,00 kcal 1846,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	40,85 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31,10 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,30 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,17 g
Proteine/Eiweiß/Protein	19,05 g
Sale/Salz/Salt	1,90 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
265	 	500 g	ø 12 H 4cm	120	61 %		4

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta da taglio

**Affinato:** carbone vegetale; Stagionato nel Bunker per 3 mesi

**Ingredienti:** latte di bufala, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato

**Texture:** compatta-solubile

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** bufalino, cantina, sottobosco, balsamico

### DESCRIZIONE

L'affinamento nella cenere è un antico metodo di conservazione, il formaggio ha il tipico aspetto del canestrato, sulla crosta si vedono le righe lasciate dal canestro in cui matura.

Il nome è un omaggio al personaggio di Otello, "il moro di Venezia" dell'omonima tragedia di Shakespeare.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi eleganti come un Pinot Noir riserva. Ottimo con una goccia di aceto balsamico, noci e frutta secca

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Schnittkäse

**Affiniert:** Holzkohle, 3 Monate im Bunker gereift

**Zutaten:** Büffelmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, würzig

**Textur:** kompakt-schmelzend

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** Büffel, Keller, Unterholz, Balsamico

### BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Holzkohle ist eine antike Veredelungstechnik. Der Käse weist an der Außenseite die typische Korbform auf, in welcher er reift. Der Name Otello ist eine Anlehnung an den "den Mohr von Venedig" aus dem Werk von Shakespeare.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Der Käse harmoniert sehr gut zu eleganten Rotweinen wie einem Pinot Noir riserva.

Ausgezeichnet mit einigen Tropfen Aceto Balsamico, Nüssen und Trockenfrüchten.

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** semi-hard cheese

**Refined:** vegetable carbon. Matured in our Bunker for 3 months

**Ingredients:** buffalo milk, rennet, salt

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy

**Texture:** compact-soluble

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** water buffalo, cellar, berries, balsamic

### DESCRIPTION

The refinement with ash is an old method of preservation, the cheese has the typical appearance of "canestrato", on the rind you can see the lines left by the basket where it matures. The name is a tribute to Othello, "The Moor of Venice" the protagonist of the homonymous tragedy of Shakespeare.

### PAIRINGS

Wines: elegant red such as a Pinot Noir Reserve.

Great with a drop of balsamic vinegar, nuts and dried fruits