



 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

 ⅛



Pizzino



EXTRA SELECTION

Valore energetico/Brennwert/Energy	308 kcal 1277 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25,4 g 18,8 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1,12 g 0,4 g
Proteine/Eiweiß/Protein	18,7 g
Sale/Salz/Salt	2,2 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
127	 	500 g	ø 11 H 4cm	40 gg	48%		4

Fornitore: Selezionatore, Stagionatore:
Casarrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: paglia, funghi bianchi, vaniglia

Lieferant: Selekteur, Affineur: Casarrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Stroh, weiße Pilze, Vanille

Supplier: Selector, Affineur: Casarrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: straw, white mushrooms, vanilla

DESCRIZIONE

Pizzino è il nome di un piccolo paese, presumibilmente il più antico del comune di Taleggio situato al vertice di una roccia da cui domina tutta la Valtaleggio.

Il formaggio è una robiola molto stagionata e presenta con una crosta rosata o bruna, estremamente rugosa e sottile. Formaggio a pasta cruda dagli aromi intensi e dalla texture estremamente cremosa.

ABBINAMENTI

Vini: Valcalepio bianco DOC, bollicine

BESCHREIBUNG

Pizzino ist der Name einer kleinen Ortschaft, welche zu den ältesten im Val Taleggio gehört. Der Käse ist eine gereifte Robiola mit orange-bräunlicher, runzeliger Rinde. Der Käsebruch wird im Produktionsprozess nicht nachgewärmt – unter anderem ein Grund für die weiche Konsistenz und extrem cremige Textur.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Valcalepio bianco DOC., Schaumweine

DESCRIPTION

Pizzino is the name of a small village, presumably the oldest one situated in the Taleggio area, specifically at the top of a rock which overlooks the entire Valtaleggio valley. The cheese is a robiola style product, matured for a longer period of time; the rind can be either rosy or brownish and is wrinkly. Bright straw-yellow and very creamy paste.

PAIRINGS

Wines: Valcalepio white wine DOC, sparkling wine