




 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



Quadrello



Valore energetico/Brennwert/Energy	387 kcal 1602 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35,24 g 27 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,32 g 0,27 g
Proteine/Eiweiß/Protein	17,21 g
Sale/Salz/Salt	1,97 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
169		2,5 kg	ø 20 H 6cm	30 gg	51 %		2

Fornitore: Caseificio Quattro Portoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di bufala, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente amarognolo

Aromi: latte di bufala, sottobosco, caramello, vaniglia

Lieferant: Caseificio Quattro Portoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht herb

Aroma: Büffelmilch, Unterholz, Karamell, Vanille

Supplier: Caseificio Quattro Portoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: buffalo milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly bitter

Aromas: water buffalo milk, undergrowth, caramel, vanilla

DESCRIZIONE

Il caseificio Quattro Portoni nasce con l'intento di valorizzare il prezioso latte di bufala e di lanciare una gamma completa di formaggi legati alla tradizione padana ma arricchiti dalle caratteristiche nutritive e organolettiche del latte bufalino. Questo formaggio per esempio è prodotto nel rispetto della migliore produzione bergamasca seguendo la tipica ricetta dei formaggi a crosta lavata.

ABBINAMENTI

Vini: Valcalepio bianco, Franciacorta

BESCHREIBUNG

Die Käserei Quattro Portoni ist mit der Absicht gegründet worden, die hochwertige Büffelmilch aufzuwerten und traditionelle Käsesorten aus Padanien (Norditalien) herzustellen und diese mit den organoleptischen Eigenschaften der Büffelmilch zu bereichern. Dieser Käse ist nach traditioneller bergamaskischer Rezeptur mit Rotschmierkultur hergestellt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Valcalepio bianco, Franciacorta

DESCRIPTION

The Quattro Portoni cheese-factory was born in order to revalue buffalo milk and to launch a whole series of traditional cheeses from Padania enriching their flavours and characteristics with those of the buffalo milk. This specific cheese is manufactured following the traditional recipe for washed-rind cheeses from Bergamo.

PAIRINGS

Wines: Valcalepio bianco, Franciacorta