



 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



## Robiola Occelli®



Valore energetico/Brennwert/Energy	274 kcal 1146 kJ
Grassi/Fett/Fat	24 g
-in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,5 g
-in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,3 g
Proteine/Eiweiß/Protein	14 g
Sale/Salz/Salt	0,3 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
128		330 g	ø 12 H 4cm	15 gg	54%		4

**Fornitore:** Produttore, Selezionatore,  
Stagionatore: Beppino Occelli®

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, fermentativo

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, equilibrato, leggermente acidulo

**Aromi:** panna fresca, nocciola, lieviti

**Lieferant:** Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Occelli®

**Herkunft:** Piemonte

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, fermentativ

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, ausgeglichen, leicht säuerlich

**Aroma:** frische Sahne, Haselnuss, Hefen

**Supplier:** Producer, Selector, Affineur:

Beppino Occelli®

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity, fermented

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, balanced, slightly acidulous

**Aromas:** fresh cream, hazelnut, yeasts

### DESCRIZIONE

Tipico formaggio vaccino a pasta molle del Piemonte. Già Plinio il Vecchio raccontava nella sua "Naturalis Historia" di una "rubeola" che si faceva nelle fattorie del Monregalese per venderla sul mercato di Ceva. Ideale in cucina su insalate di stagione o a fine pasto come formaggio "da stufa" su fette di pane.

### ABBINAMENTI

Ottima come aperitivo o antipasto

Frutta fresca

Vini: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

### BESCHREIBUNG

Typischer Kuhmilch-Weichkäse aus dem Piemont. Bereits Plinius der Ältere erzählte in seiner „Naturalis historia“ von einer „rubeola“, welche man im Monregalese produzierte um sie dann auf dem Markt in Ceva zu verkaufen. Ausgezeichnet auf saisonalem Salat oder als Ofenkäse auf Brotscheiben.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto

Frische Früchte

Weinbegleitung: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

### DESCRIPTION

Typical cow milk soft cheese from Piedmont. Pliny the Elder, in its "Naturalis Historia", told us the story of a "rubeola" cheese which used to be made in the Monregalese and sold on the market of Ceva. Ideal in the kitchen as an ingredient for seasonal salads or warmed up on toast.

### PAIRINGS

Excellent as an aperitif or appetizer

Fresh fruit

Wines: Dolcetto from Langhe Monregalesi