



 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 Tipo Oro



Valore energetico/Brennwert/Energy	289 kcal 1199 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24,22 g 16,7 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,34 g 0,1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	17,46 g
Sale/Salz/Salt	1 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
130		300 gr	ø9 H 3cm	15 gg	50%		4

**Fornitore:** Caseificio Zani & F.lli

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** latte fresco, paglia, funghi bianchi

**Lieferant:** Caseificio Zani & F.lli

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, feine Säure

**Aroma:** Frischmilch, Stroh, weiße Pilze

**Supplier:** Caseificio Zani & F.lli

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** fresh milk, straw, white mushrooms

### DESCRIZIONE

Le forme maturano su stuoie e la salatura si fa a secco. Prodotto con il latte proveniente dall'allevamento di proprietà del caseificio. Dopo pochi giorni il formaggio è pronto per il consumo e risulta essere fresco e cremoso, presenza di lieviti di latte in crosta. Ideale come aperitivo o antipasto accompagnato da frutta fresca o in insalata con verdure crude come i finocchi.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, Soave

Frutta fresca

### BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird aus der Milch der eigenen Tierhaltung hergestellt, trocken gesalzen und auf einem Geflecht gereift. Nach nur wenigen Tagen ist der Käse reif für den Konsum und präsentiert sich frisch und cremig mit wunderbaren Aromen nach Hefen und Milch. Ideal als Aperitif oder Antipasto, begleitend zu frischem Obst oder Salat mit rohem Gemüse wie Fenchel.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Soave

Frisches Obst

### DESCRIPTION

The cheeses are left to mature on wickerwork trays and then salted. After a few days this fresh and creamy cheese is ready to consume. Produced with the milk from the cows owned by the dairy. Ideal as an aperitif or starter accompanied by fresh fruit, salads or raw vegetables such as fennel.

### PAIRINGS

Wines: aromatic white wine, Soave

Fresh fruit