



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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





## Rocchetta tre latti



Valore energetico/Brennwert/Energy	282 kcal 1168 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25,1 g 17,2 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1,7 g 1,7 g
Proteine/Eiweiß/Protein	12,4 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
005		350 g	ø 10 H 4cm	8 gg	61 %		6

**Fornitore:** Produttore, Selezionatore:

Caseificio Alta Langa

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** formaggio fresco

**Ingredienti:** latte, latte di capra, latte di pecora, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Produzent, Selekteur: Caseificio Alta

Langa

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Frischkäse

**Zutaten:** Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:** Producer, Selector: Caseificio Alta

Langa

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** fresh cheese

**Ingredients:** milk, goat milk, sheep milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fermentativo

**Texture:** umida-tenua

**Gusto:** dolce-salato, leggermente acidulo

**Aromi:** panna fresca, lieviti

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fermentativ

**Textur:** feucht-zart

**Geschmack:** süß-salzig, leicht säuerlich

**Aroma:** frische Sahne, Hefen

### TASTING

**Odour:** lactic, fermented

**Texture:** humid-tenuous

**Flavour:** sweet-salty, slightly acidulous

**Aromas:** fresh cream, yeasts

### DESCRIZIONE

Formaggio fresco prodotto con tre latti (vaccino, ovino, caprino). Forma piatta con superficie rugosa ricoperta da lieviti nobili bianchi.

Ottimo come aperitivo e antipasto o come ripieno per verdure. Starter ideale in un piatto di formaggi.

### ABBINAMENTI

Vini: Arneis, bianchi aromatici

Conserva: Cugnà piemontese

Frutta fresca e secca

### BESCHREIBUNG

Friskäse welcher aus drei Milchsorten (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) hergestellt wird. Niedere Form, überzogen von einer runzeligen Oberfläche mit weißen Hefen.

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto und als Füllung für Gemüse. Idealer Käse einen Käseteller zu beginnen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Arneis, aromatische Weißweine

Konserven: Cugnà piemontese

Frische und getrocknete Früchte

### DESCRIPTION

Fresh cheese made with three kinds of milk (cow, goat and sheep milk). It is characterised by a flat shape and a wrinkly rind with noble white yeasts. Great as aperitif or starter or as a filling for vegetables; ideal also to start a cheese platter.

### PAIRINGS

Wines: Arneis, aromatic whites

Preserves: Piedmontese Cugnà

Fresh and dried fruit