



 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



Salva Cremasco D.O.P



Valore energetico/Brennwert/Energy	397 kcal 1649 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 25,3 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24,7 g
Sale/Salz/Salt	2 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
239		3,5 kg	ø 18 H 10cm	6 m	48 %		1

Fornitore: Selezionatore, Stagionatore:
Casarrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato

Texture: friabile-granulosa

Gusto: persistente, sapido, acidulo

Aromi: sottobosco, funghi, cantina, caramello

Lieferant: Selekteur, Affineur: Casarrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet

Textur: mürbe-körnig

Geschmack: anhaltend, schmackhaft,
säuerlich

Aroma: Unterholz, Pilze, Keller, Karamell

Supplier: Selector, Affineur: Casarrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, toasted

Texture: friable-crumbly

Flavour: persistent, sapid, acidulous

Aromas: undergrowth, mushrooms, cellar,
caramel

DESCRIZIONE

L'invenzione di questo prodotto, molto simile a un Quartirolo Lombardo stagionato, ma con dimensioni più grandi, nasce dal bisogno dei contadini di conservare il latte munto quando ancora non c'erano strumenti di refrigerazione. Veniva perciò realizzato un formaggio grande e con un alto grado di acidità che poi era stagionato in media 6 mesi. Si ovviava così a tutti i problemi della conservazione. Tutt'oggi si realizza così.

ABBINAMENTI

Vini: Pinot Nero del Friuli

BESCHREIBUNG

Dieser Käse, ähnlich einem gereiften Quartirolo Lombardo, jedoch mit größeren Dimensionen, ist aus der Not die Milch zu konservieren entstanden, als es noch keine Kühlmöglichkeit gab. Es wurde daher ein Käse mit größeren Dimensionen und einem hohen Säuregehalt produziert, welcher etwa 6 Monate gereift wurde. Auch heute wird der Käse noch nach dieser Methode hergestellt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Blauburgunder aus dem Friaul

DESCRIPTION

The invention of this product, extremely similar to a cured Lombard Quartirolo but slightly bigger, came from the farmers' need to store the milk when there were no tools for refrigeration. Therefore they produced big forms of cheese with a high level of acidity, which was then ripened in average approx. 6 months. It obviated all problems of preservation. Today it is still realized in the same way.

PAIRINGS

Wines: Pinot Noir from Friuli Venezia e Giulia