

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔑 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST®
Affineur

Stracchino Di Vedeseta



Valore energetico/Brennwert/Energy	284 kcal 1175 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23,7 g 15,8 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1,6 g 0,3 g
Proteine/Eiweiß/Protein	15,9 g
Sale/Salz/Salt	1,63 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
166	🐄 🧴	1,8 kg	ø 21 H 4cm	35 gg	48%	●	2

Fornitore: Selezionatore, Stagionatore:
Casarrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: cremosa sotto crosta, gessosa al cuore

Gusto: intenso, dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: latte, erbe aromatiche, anice

Lieferant: Selekteur, Affineur: Casarrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: cremig unter der Rinde, kreideartig im Innern

Geschmack: intensiv, süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Milch, aromatische Kräuter, Anis

Supplier: Selector, Affineur: Casarrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: chalky

Flavour: intense, sweet, slightly acidulous

Aromas: milky, aromatic herbs, anise

DESCRIZIONE

L'origine del Taleggio, così come si conosce oggi, è da ricercarsi nella Valle da cui prende il nome: la Val Taleggio. In origine il suo nome era Stracchino perché prodotto con latte delle vacche stanche di ritorno dall'alpeggio; "stracche" appunto. Oggi questo formaggio è prodotto tutto l'anno ma nello stesso identico modo con cui veniva fatto nel passato.

ABBINAMENTI

Ottimo con verdure, cotte o crude

Vini: bianchi giovani e profumati

BESCHREIBUNG

Der Taleggio, wie er heute bekannt ist, hat seinen Ursprung im Val Taleggio. In früheren Zeiten wurde er „Stracchino“ genannt, da er aus der Milch der „vacche stanche“ – der müden Kühe – nach der Alp-Saison produziert wurde. Heute wird dieser Käse das ganze Jahr über hergestellt, jedoch nach den alten Rezepturen aus der Vergangenheit.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet mit rohem oder gekochtem Gemüse.

Weinbegleitung: junger, blumiger Weißwein

DESCRIPTION

Taleggio cheese as it is known today finds its origins in the Italian Taleggio Valley. Initially it was called Stracchino because it was made from the milk of cows after the tiresome ("stracche") summer on the alpine pastures. That is how the name stracchino came to be. Nowadays this cheese is produced throughout the year just in the way it was done in the past.

PAIRINGS

Great with vegetables; cooked or raw

Wines: young and fragrant white wines