





 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



 **DEGUST**  
Affineur

## Toma del Monte Regale®



Valore energetico/Brennwert/Energy	370 kcal 1540 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 18 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1 g 1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	0,52 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
250		7 kg	ø 33 H 8cm	30 gg	50%		1

**Fornitore:** Produttore, Selezionatore,  
Stagionatore: Beppino Occelli®  
**Provenienza:** Piemonte  
**Tipologia:** pasta da taglio  
**Ingredienti:** latte, sale, caglio  
**Allergeni:** latte  
**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, floreale  
**Texture:** tenera-elastica  
**Gusto:** dolce, leggermente acidulo  
**Aromi:** fiori, erbe alpine

### DESCRIZIONE

Formaggio a base di latte crudo vaccino stagionato nelle cantine di Valcasotto. Il nome deriva da Mondovì, un tempo chiamata Mons Regalis, un tempo importante centro di stagionatura e mercatale dei formaggi locali. Ottimo in cucina come accompagnamento di insalate o come ripieno.

### ABBINAMENTI

Vini: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

**Lieferant:** Produzent, Selekteur, Affineur:  
Beppino Occelli®  
**Herkunft:** Piemont  
**Typologie:** Schnittkäse  
**Zutaten:** Milch, Salz, Lab  
**Allergene:** Milch  
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, blumig  
**Textur:** weich-elastisch  
**Geschmack:** süß, leicht säuerlich  
**Aroma:** Alpine Blüten und Kräuter

### BESCHREIBUNG

Rohmilchkäse, welcher in den Kellern im piemontesischen Valcasotto gereift wird. Der Name stammt von der Stadt Mondovì, welche einst Mons Regalis genannt wurde, als sie noch als wichtiges Zentrum für die Reifung und Vermarktung von Käse war. Ausgezeichnet in der Küche begleitend zu Salaten oder Füllungen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

**Supplier:** Producer, Selector, Affineur:  
Beppino Occelli®  
**Origin:** Piedmont (Italy)  
**Type:** semi-hard cheese  
**Ingredients:** milk, salt, rennet  
**Allergens:** milk  
**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** vegetal, floral  
**Texture:** tender-elastic  
**Flavour:** sweet, slightly acidulous  
**Aromas:** flowers, alpine herbs

### DESCRIPTION

Raw cow milk based cheese matured in the Val Casotto cellars. The name originates from Mondovì, a town which was used to be known as Mons Regalis and which was once one of the greatest centres of commerce and curing facilities for cheese. Great in the kitchen as an ingredient for fresh salads or as filling.

### PAIRINGS

Wines: Langhe Monregalesi Dolcetto