

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<sup>®</sup>  
Affineur

## Tuma Del Trifulau<sup>®</sup>



Valore energetico/Brennwert/Energy	296 kcal 1227 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 17,3 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,52 g 0,5 g
Proteine/Eiweiß/Protein	17,26 g
Sale/Salz/Salt	0,3 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
135		330 g	ø 12 H 3cm	15 gg	41%		4

**Fornitore:** Produttore, Selezionatore, Stagionatore: Beppino Occelli<sup>®</sup>

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, latte di capra, Tartufo nero, sale, estretto brodo, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, lattico

**Texture:** morbida-cremosa

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

**Aromi:** tartufo, sottobosco, panna

**Lieferant:** Produzent, Selekteur, Affineur: Beppino Occelli<sup>®</sup>

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Kuhmilch, Ziegenmilch, schwarzer Trüffel, Salz, Extrakt, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, milchig

**Textur:** weich-cremig

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

**Aroma:** Trüffel, Unterholz, Sahne

**Supplier:** Producer, Selector, Affineur: Beppino Occelli<sup>®</sup>

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, goat milk, black truffle, salt, broth extract, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** vegetal, lactic

**Texture:** soft-creamy

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

**Aromas:** truffle, undergrowth, cream

### DESCRIZIONE

„Trifulau“ è il nome in dialetto piemontese di colui che di notte gira con il suo cane per i boschi alla ricerca di tartufi. Inserire il tartufo nel formaggio è un antico metodo che come scopo aveva quello di preservare il profumo del tartufo nel tempo.

Ottimo come aperitivo o antipasto su del pane bianco.

### ABBINAMENTI

Insalate di ortaggi e radici

Vini: Chardonnay, Arneis

Pane tipo baguette

### BESCHREIBUNG

„Trifulau“ werden im piemontesischen Dialekt Personen genannten, welche mit Ihren Hunden umherziehen und nach Trüffeln suchen. Es ist eine antike Technik, den Trüffel in den Käseteig einzuarbeiten, um das leicht flüchtige Trüffelaroma zu bewahren und zu konservieren.

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto auf Weißbrot.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Gemüsesalat mit Radischen

Weinbegleitung: Chardonnay, Arneis

Baguette

### DESCRIPTION

„Trifulau“ defines in Piedmontese dialect who, in the company of his dog, wanders around the woods in search of truffles. This cheese mates the flavours of the milk with those of the Piedmontese black truffle: an ancient method to preserve the aroma of the truffle. Ideal as aperitif or starter spread on toast or white bread.

### PAIRINGS

Salads with vegetables or roots

Wines: Chardonnay, Arneis

Baguette type bread