




 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

 ⅙





## Valcasotto®



Valore energetico/Brennwert/Energy	340 kcal 1700 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g 20 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1 g 1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	0,8 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
267		8 kg	ø 30 H 9cm	90 gg	45%		1

**Fornitore:** Produttore, Selezionatore,  
Stagionatore: Beppino Occelli®

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta semi-dura / dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** compatta

**Gusto:** sapido

**Aromi:** burro fuso, erbe di montagna

**Lieferant:** Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Occelli®

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** halbfester Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** kompakt

**Geschmack:** schmackhaft

**Aroma:** geschmolzene Butter, Bergkräuter

**Supplier:** Producer, Selector, Affineur:

Beppino Occelli®

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** semi-hard cheese / hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** compact

**Flavour:** sapid

**Aromas:** melted butter, mountain herbs

### DESCRIZIONE

Prelibato formaggio di forma quadrata, che serviva per ben adattarlo al basto dei muli nel trasporto ed il peso è adeguato ad una lunga stagionatura. Formaggio amato dai "Re" per il suo profumo di erbe e pascoli che gli ricordava la loro amata cascina: la "Grangia Reale" di Valcasotto.

### ABBINAMENTI

Vini: se poco stagionato si abbina bene a dell'Arneis, se stagionato, può essere gustato con un calice di Barbaresco  
Gratinato su cardi, topinambur, carciofi  
Polenta

### BESCHREIBUNG

Köstlicher Käse mit quadratischer Form, welcher in früheren Zeiten aufgrund des Transportes im Packsattel der Maultiere in dieser charakteristischen Form produziert wurde. Außerdem war die Größe hervorragend für eine längere Reifung geeignet. Dieser Käse wurde von den Königen wegen seines Duftes nach Gräsern und Weiden geschätzt, welcher sie an ihr geliebtes Landgut, die "Grangia Reale" im Valcasotto, erinnerte.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: bei kurzer Reifezeit harmonisiert gut ein Arneis, bei längerer Reifezeit ein Barbaresco  
Gehobelt auf Gemüseartischocken, Topinambur, Artischocken  
Polenta

### DESCRIPTION

Delectable square-shaped cheese whose wheels were moulded into that specific form so that they could fit on the donkeys' chest, the main way of transportation at the time. The weight calls for long maturing periods. This cheese used be the King's favourite as its herby aromas reminded them of those of their farmstead: the "Royal Grangia" of Valcasotto

### PAIRINGS

Wines: lightly cured, Arneis, when aged, Barbaresco  
Grated on cardoons, Jerusalem artichokes, artichokes, polenta