

🧴 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

Verzin®



Valore energetico/Brennwert/Energy	300 kcal 1250 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 g 13 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1 g 1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	0,6 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
423		3 kg	ø 24 H 12cm	60 gg	47%		1

Fornitore: Produttore, Selezionatore, Stagionatore: Beppino Occelli®

Provenienza: Piemonte

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Occelli®

Herkunft: Piemonte

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Producer, Selector, Affineur:

Beppino Occelli®

Origin: Piedmont (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale

Texture: morbida-burrosa

Gusto: dolce-acidulo, leggera sensazione di piccantezza

Aromi: erbecei, funghi, sottobosco

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich

Textur: weich-buttrig

Geschmack: süß-säuerlich, leicht pikant

Aroma: grasartig, Pilze, Unterholz

TASTING

Odour: vegetal

Texture: soft-buttery

Flavour: sweet-acidulous, slight sensation of hotness

Aromas: meadows, mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Il nome Verzin® trae origine dal famoso marmo di Frabosa, detto verzino (verdolino), che con le sue venature sembra essere la copia esatta di una fetta di questo formaggio.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, rossi di corpo e annata, passiti
Gelatine di vino

BESCHREIBUNG

Den Namen Verzin® verdankt dieser Käse dem berühmten Marmor von Frabosa (Verzino Frabosa), welcher mit seinen Äderungen eine Kopie des Käses zu sein scheint. Der Käse wird in der Sennerei der kleinen Gemeinde Frabosa Soprana am Fuße des Monte Moro produziert.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, gereifte körperreiche Rotweine, Dessertweine
Weingelee

DESCRIPTION

The name Verzin® originates from the famous marble of Frabosa, said greenish, which, with its veins seems to be the exact copy of a slice of this cheese.

PAIRINGS

Wines: white aromatic, full-bodied red and vintage, raisin
Wine jellies