





 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



Verzin® di Capra



Valore energetico/Brennwert/Energy	346 kcal 1435 kJ
Grassi/Fett/Fat	29 g
-in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	13 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,5 g
-in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,5 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20 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
422	 	3 kg	ø 24 H 12cm	60 gg	49%	 	1

Fornitore: Produttore, Selezionatore, Stagionatore: Beppino Occelli®

Provenienza: Piemonte

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-acidulo, leggera sensazione di piccantezza

Aromi: caprino, funghi, sottobosco

DESCRIZIONE

In 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. Prodotto nel caseificio del piccolo paesino di Frabosa Soprana alle pendici del Monte Moro.

ABBINAMENTI

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

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Occelli®

Herkunft: Piemonte

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-säuerlich, leichte Schärfe

Aroma: Ziege, Pilze, Unterholz

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

Supplier: Producer, Selector, Affineur:

Beppino Occelli®

Origin: Piedmont (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-acidulous, slight sensation of hotness

Aromas: goaty, mushrooms, undergrowth

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. Produced in Frabosa Soprana, a small village in the province of Cuneo.

PAIRINGS

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