


 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

 1/2

 1/4

 1/8


DEGUST®
Affineur



Vezzena

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	400 Kcal 1700 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,5 g
Grassi/ Fett/Fet	31 g
Sale/Salz/Salt	1,7 g

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
332	 	10-12 kg	ø 31 H 9cm	12 M	34%	 	1

Fornitore: Gruppo Formaggi del Trentino

Provenienza: Altipiani Cimbri, Trentino

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte,sale,caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: semidura-granulosa

Gusto: sapido, persistente, sensazione di piccantezza

Aromi: intensi di pascolo, fiori, erbe alpine, frutta matura

Lieferant: Gruppo Formaggi del Trentino

Herkunft: Altipiani Cimbri, Trentino

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch,Salz,Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: halbfest-körnig

Geschmack: schmackhaft, anhaltend, pikante Noten

Aroma: intensiv nach Weiden, Blumen, Bergkräuter, reife Früchte

Supplier: Gruppo Formaggi del Trentino

Origin: Altipiani Cimbri, Trentino

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: semi-hard, crumbly

Flavour: sapid, persistent, sensation of hotness

Aromas: intense meadow scents, flowers, alpine herbs, ripe fruit

DESCRIZIONE

Questo formaggio può definirsi il simbolo della tradizione casearia trentina. Si dice che l'Imperatore Francesco Giuseppe lo pretendesse ogni giorno sulla sua tavola.

Anche quando è molto stagionato, il Vezzena conserva una suadenza ed una burrosità eccezionali, sprigionando aromi particolari secondo il periodo di pascolo. Il presidio Slow food riguarda soltanto il Vezzena prodotto in estate con latte d'alpeggio, distinguibile grazie alla "M" di malga.

ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati, vin santo trentino (se molto stagionato)

Piatti della tradizione

BESCHREIBUNG

Dieser Käse ist der Inbegriff der traditionellen Käsereikultur im Trentino. Glaubt man Erzählungen, durfte er auf der Tafel von Kaiser Franz-Joseph nie fehlen. Dieser Käse präsentiert sich auch im reifen Stadium mit einer fantastischen buttrig-schmelzenden Textur und je nach Reifegrad. Der Vezzena Presidio Slow Food bezieht sich nur auf die Laibe, welche im Sommer auf der Alm produziert und mit einem „M“ deklariert werden.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine, wenn stark gereift
Vino Santo aus dem Trentino
Traditionelle Gerichte

DESCRIPTION

This cheese can be described as the quintessence of the traditional Trentino cheeses. It has been said that the Emperor Francesco Giuseppe demanded this cheese every single day. Even when deeply cured, the Vezzena cheese retains all of its buttery and mellow characteristics, letting peculiar aromas burst out, depending on the season. The Slow Food Vezzena Presidium, recognizable by the brand "M" which stands for "Malga", concerns exclusively with the summer production with pasture-milk.

PAIRINGS

Wines: structured red, "Vino santo" from Trentino (if very seasoned)

Traditional dishes