



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8

DEGUST<sup>®</sup>  
Affineur

## Cremina



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	289 KCAL 1197 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 G
Sale/Salz/Salt	1,3 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
112		300 gr	ø 9 H 3cm	15 gg	50%		5

**Fornitore:** 160

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 160

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, leggermente acido

**Aromi:**

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** frische Butter, Sahne, weiße Pilze

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** fresh butter, cream, white mushrooms

### DESCRIZIONE

Questo formaggio morbido viene prodotto dal caseificio "Zani" nel bresciano con il latte della propria azienda. È ricoperto da un velluto di muffa bianca, ha una pasta cremosa e morbida che tende a sciogliersi ed emana il tipico aroma di fungo.

### BESCHREIBUNG

Der Weichkäse wird von der Käserei „Zani“ in Brescia aus der hofeigenen Milch hergestellt. Der mit ausgeprägtem Weißschimmelflaum bedeckte Weichkäse mit einer cremigen, geschmeidigen und wunderbar schmelzenden Textur verströmt typische Pilzaromen.

### DESCRIPTION

The soft cheese is produced by the cheese dairy "Zani" in Brescia from the farm's own milk. Covered with noble white mould, the soft cheese with a creamy, smooth and wonderfully melting texture exudes typical mushroom aromas.

### ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo o antipasto abbinato a verdure crude o insalata.

Vini consigliati: bianchi aromatici, Prosecco

### SERVIERVORSCHLÄGE

Vortrefflich als Aperitif oder Antipasto in Verbindung mit rohem Gemüse und Salat;

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine, Prosecco

### PAIRINGS

Excellent as an aperitif or antipasto in combination with raw vegetables and salad.

Wine pairing: Aromatic white wines, Prosecco.