



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



Vezzena



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	400 KCAL 1.700 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,5 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 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 kg	ø 31 H 9cm	12 M	34%		1

Fornitore: 185

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

DESCRIZIONE

Questo formaggio è l'essenza della cultura casearia trentina. Stando a ciò che si narra, non poteva mancare sulla tavola dell'imperatore Francesco Giuseppe. Il formaggio si presenta con una crosta che va dal giallo paglierino al marrone, con la stagionatura la pasta diventa granulosa e in bocca lascia una piacevole piccantezza. Gli aromi vanno dalle erbe essiccate alla frutta esotica. Il Vezzena del Presidio Slow Food è quello prodotto in alpeggio d'estate ed è contrassegnato da una "M" sulla crosta.

ABBINAMENTI

Usato frequentemente in preparazioni culinarie tradizionali.

Vini consigliati: rossi di corpo, Vino Santo Trentino ben invecchiato

Lieferant: 185

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

BESCHREIBUNG

Dieser Käse ist DER Inbegriff der traditionellen Käsereikultur im Trentino. Glaubt man den Erzählungen, durfte er auf der Tafel von Kaiser Franz-Joseph nie fehlen. Der Käse präsentiert sich mit dünner, strohgelber bis brauner Rinde und wird mit zunehmender Reife körnig mit einer angenehmen Schärfe im Abgang. Das Bouquet reicht von getrockneten Kräutern bis zu exotischen Früchten. Der Vezzena Presidio Slow Food bezieht sich nur auf die Laibe, welche im Sommer auf der Alm produziert und mit einem „M“ deklariert werden.

SERVIERVORSCHLÄGE

Wird gerne für traditionelle Gerichte verwendet;

Weinbegleitung: schwere Rotweine, stark gereifter Vino Santo aus dem Trentino

Supplier:

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

DESCRIPTION

This cheese is THE epitome of traditional cheese-making culture in Trentino. If you believe the stories, it was never missing from the table of Emperor Franz-Joseph. It presents itself with a thin, straw-yellow to brown rind and becomes grainy as it matures, with a pleasant sharpness on the finish The bouquet ranges from dried herbs to exotic fruits. The Vezzena Presidio Slow Food refers only to the loaves produced in summer on the alpine pasture and declared with an "M".

PAIRINGS

Often used for traditional dishes;
Wine accompaniment: heavy red wines, heavily matured Vino Santo from Trentino