



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



Bagoss



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	354 KCAL 1477 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22,90 G 16,90 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,75 G <0,05 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	32,30 G
Sale/Salz/Salt	2,13 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
301		20 kg	ø 34 H 8cm	12 / 24 m	23%		1

Fornitore: 153

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 153

Herkunft: Lombardei

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, lactic acid bacteria

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, animale

Texture: compatta

Gusto: salato, intenso

Aromi: agrumi, frutta matura, zafferano,

balsamico, cuoio

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, tierisch

Texture: kompakt

Geschmack: salzig, intensiv

Aroma: Zitrusfrüchte, reife Frucht, Safran,

Balsamico, Leder

TASTING

Odour: fruity, vegetal, animal

Texture: compact

Flavour: salty, intense

Aromas: citrus fruits, ripe fruit, saffron,

balsamic, leather

DESCRIZIONE

In dialetto „Bagoss“ significa „di Bagolino“ indicando così la località di provenienza di questo formaggio in Valle del Caffaro (Brescia). L'aggiunta di zafferano per colorare la pasta del formaggio è ancora oggi in uso. Durante la stagionatura la crosta viene regolarmente strofinata con un panno imbevuto di olio di lino. Lo caratterizza la consistenza compatta e dura con minima occhiatura, al palato si sente frutta esotica e un buon equilibrio tra dolce e sapido con una lunga persistenza.

BESCHREIBUNG

Im Dialekt bedeutet das Wort „Bagoss“ „aus Bagolino“ und bezeichnet damit den Ursprungsort in der Valle del Caffaro (Provinz Brescia), wo dieser Käse hergestellt wurde. Die Zugabe von Safran, um den Käseteig zu färben, ist auch heute noch ein gängiger Vorgang. Während der Reifung wird die Rinde regelmäßig mit einem in Leinöl getränkten Tuch eingerieben. Charakteristisch ist die kompakte, feste Struktur mit winziger Lochung. Mit einem Aroma von exotischen Früchten, ist er zwischen süß und salzig ausgewogen im Geschmack und hat einen langanhaltenden Abgang.

DESCRIPTION

In dialect, the word "Bagoss" means "from Bagolino" and thus refers to the place of origin in the Valle Caffaro (province of Brescia) where this cheese was made. The addition of saffron to colour the cheese dough is still a common process today. During the ripening process, the cylindrical, lubricated rind is regularly treated with linseed oil.

ABBINAMENTI

Questo formaggio è un ingrediente frequente in diversi piatti tradizionali, dalla polenta alle lenticchie.

Vini consigliati: rossi di corpo, rossi locali, Sforzato della Valtellina

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Käse wird gerne als Basis von diversen traditionellen Gerichten eingesetzt, von der Polenta bis zu Gerichten mit Linsen.

Weinbegleitung: Körperreiche Rotweine, lokaler Rotwein, Sforzato di Valtellina

PAIRINGS

This cheese is often used as a base for various traditional dishes, from polenta to dishes with lentils.

Wine pairing: Full-bodied red wines, local red wine, Sforzato di Valtellina

