

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Bagoss

EXTRA SELECTION

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: Buccio Mario
Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, animale
Texture: compatta
Gusto: salato, intenso
Aromi: agrumi, frutta matura, zafferano, balsamico, cuoio

DESCRIZIONE

In dialetto "Bagoss" significa "di Bagolio", il paese in Val del Caffaro di cui è originario il formaggio. L'aggiunta di zafferano per colorarlo è ancora ammessa. Durante la stagionatura la crosta è trattata con olio di lino crudo. Alla base di diverse ricette del territorio, dalla polenta a piatti a base di fagioli.

ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi, rosso locale chiamato "Sfurzat"

Lieferant: Buccio Mario
Herkunft: Lombardei
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, tierisch
Textur: kompakt
Geschmack: salzig, intensiv
Aroma: Zitrusfrüchte, reife Frucht, Safran, Balsamico, Leder

BESCHREIBUNG

Im Dialekt bezeichnet das Wort „Bagoss“ „aus Bagolino“, und bezeichnet den Ursprünglichen Ort im Val Caffaro, in welchem dieser Käse hergestellt wurde. Die Zugabe von Safran um den Käseteig zu färben ist auch heute noch gängig. Während der Reifung wird die Rinde regelmäßig mit Leinenöl behandelt. Ideal als Basis von diversen traditionellen Gerichten eingesetzt, vom Plenta bis zu Gerichten mit Linsen. zylinderförmig, geschmierte Rinde

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Körperreiche Rotweine, lokaler Rotwein Sforzato di Valtellina

Supplier: Buccio Mario
Origin: Lombardy (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: fruity, vegetal, animal
Texture: compact
Flavour: salty, intense
Aromas: citrus fruits, ripe fruit, saffron, balsamic, leather

DESCRIPTION

"Bagoss" is an expression in the dialect of the region which means "Bagolio's", the name of the village situated in Val Caffaro from which the cheese comes from. The addition of saffron to brighten the color is still allowed. During the curing process, the rind is treated with linen oils. It is the basis of many traditional recipes, from Polenta to bean based dishes.

PAIRINGS

Wine: Full-bodied red, local red called "Sfurzat"