



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



## Barilotto



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	578 KCAL 2382 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	58 G 27 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	13 G
Sale/Salz/Salt	1,2 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
012		500 g	ø 7 H 8cm	40 gg	/		6

**Fornitore:** 212

**Provenienza:** Campania

**Tipologia:** ricotta stagionata

**Ingredienti:** latte di Bufala, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 212

**Herkunft:** Kampanien

**Typologie:** gereifte Ricotta

**Zutaten:** Büffelmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

**Supplier:**

**Origin:** Campania

**Type:** aged ricotta

**Ingredients:** buffalo milk, salt rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico,

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** latte bufalino, panna

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig

**Textur:** kompakt-mürbe

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** Büffelmilch, Sahne

### TASTING

**Odour:** lactic

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** water buffalo milk, cream

### DESCRIZIONE

Il Barilotto è una interpretazione innovativa della classica ricotta salata. Lo si ottiene lasciandolo sgocciolare per otto giorni, poi salandolo ed infine facendolo maturare per almeno 40 giorni. La struttura è compatta e friabile, il sapore piacevolmente acidulo.

### BESCHREIBUNG

Der Barilotto repräsentiert eine neue Interpretation der klassischen Ricotta salata. man erhält ihn, indem man ihn acht Tage lang abtropfen lässt, ihn anschließend salzt und dann mindestens 40 Tage lang reifen lässt. Die Struktur präsentiert sich kompakt und mürb mit einem leicht säuerlichen Geschmack.

### DESCRIPTION

The Barilotto represents a new interpretation of the classic ricotta salata. It is obtained by draining it for eight days, then salting it and leaving it to mature for at least 40 days. The structure presents itself compact and crumbly with a slightly acid taste.

### ABBINAMENTI

Ottimo sbriciolato sulla pasta, accompagnato da vini rossi con l'Aglianico del Taburno o rosé come il Vesuvia Lacryma Christi

### SERVIERVORSCHLÄGE

Grobkörnig auf die Pasta gestreut, mit Rotweinen wie dem l' Aglianico del Taburno oder Roséweinen wie dem Vesuvio Lacryma Christi

### PAIRINGS

Coarsely sprinkled on the pasta, with red wines such as l' Aglianico del Taburno or rosé wines such as Vesuvio Lacryma Christi.