


 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅓


Affineur



Blu di Bufala

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	387 kcal 1603 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	36 g 27 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
415	 	4 kg	ø 20 H 12cm	60 gg	61 %	 	4

Fornitore: Quattro Portoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte di Bufala, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato con sensazione di pungenza

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, lieve sensazione di piccantezza

Aromi: bufalino, funghi, sottobosco, vaniglia

DESCRIZIONE

Forma quadrata, crosta rigata e ricca di screziature giallo-rosse. Pasta con muffa nobile verde/blu.

Il caseificio Quattroportoni nasce con l'intento di valorizzare il prezioso latte di bufala e di lanciare una gamma completa di formaggi legati alla tradizione padana ma arricchiti dalle caratteristiche nutritive e organolettiche del latte bufalino. Ideale nelle degustazioni di formaggi.

ABBINAMENTI

Vino: Moscato di Scanzo DOCC

Cioccolato Fondente

Lieferant: Quattro Portoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig mit leichter Schärfe

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, leichte

Schärfeempfindungen

Aroma: Büffelmilch, Pilze, Unterholz, Vanille

BESCHREIBUNG

Käse mit quadratischer Form und linerter Rinde, reich an gelb-rötlichen Pigmenten. Der Käseteig weist eine grün-blaue Edelpilz-Äderung auf. Die Käserei Quattro Portoni ist mit der Absicht gegründet worden die hochwertige Büffelmilch aufzuwerten und traditionelle Käsesorten aus Padanien (Norditalien) herzustellen und diese mit den organoleptischen Eigenschaften der Büffelmilch zu bereichern. Ideal bei Käseverkostungen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Moscato di Scanzo DOCC

Cioccolato Fondente

Supplier: Quattro Portoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: buffalo milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy with pungent sensations

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, slight sensation of hotness

Aromas: typical water buffalo aroma, mushrooms, undergrowth, vanilla

DESCRIPTION

Square shaped, rigid rind with yellow and red striping. Paste with noble greenish/blue rot. The Quattroportoni cheese-factory was born thanks to the will to value buffalo milk and to launch a whole series of traditional cheeses from Padania, enriching their flavours and characteristics with those of the buffalo milk.

PAIRINGS

Wine: Scanzo Moscato DOCC

Dark Chocolate