



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



## Blu di Capra



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	366 KCAL 1517 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 G 29 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
416		1,5 kg	ø 15 H 8cm	60 gg	52 %		1

**Fornitore:** 88

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 88

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** goatmilk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-amarognolo, sensazione di piccantezza

**Aromi:** caprino, sottobosco, funghi essiccati

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-herb, pikant

**Aroma:** Ziege, Unterholz, getrocknete Pilze

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-bitterish, sensation of hotness

**Aromas:** goaty, undergrowth, dried mushrooms

### DESCRIZIONE

Questo formaggio è prodotto con latte di capra selezionato. Nasce dall'idea di realizzare un'intera linea di formaggi di latte caprino. Mostra un bel contrasto tra la pasta bianco porcellana e le venature di erborinatura. Al naso si sentono delicati profumi di erbe selvatiche essiccate, in finale di bocca si apprezza il piacevolissimo e delicato bilanciamento tra sapidità e dolce.

### BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird aus ausgesuchter Ziegenmilch hergestellt. Das Produkt entstand im Zuge der Idee, eine Produktlinie auf Basis von Ziegenmilch zu realisieren. Es herrscht ein toller Kontrast zwischen dem porzellanweißen Käseteig und der Blauschimmeläderung. Feine Düfte nach getrockneten Wildkräuter heben sich wunderbar hervor, im Ausklang lässt sich eine fabelhafte Balance zwischen filigraner Salzigkeit und Süße ausmachen.

### DESCRIPTION

This cheese is made from selected goat's milk. The product was created in the course of the idea to realise a product line based on goat's milk. There is a great contrast between the porcelain white cheese dough and the blue mould veining. Fine scents of dried wild herbs stand out wonderfully, and in the finish a fabulous balance between delicate saltiness and sweetness can be discerned.

### ABBINAMENTI

Vino consigliato: Moscato giallo Valcalepio DOCG passito

Confetture: gelatina di vino

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Goldmuskateller Valcalepio D.O.C.G. passito

Konfitüre: Weingelee

### PAIRINGS

Wine accompaniment: Goldmuskateller Valcalepio D.O.C.G. passito

Jam: wine jelly