

🍶 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 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



## 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

EXTRA SELECTION

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:** casArrigoni

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** casArrigoni

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:** casArrigoni

**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

Formaggio prodotto con latte selezionato proveniente da un allevamento vicino al Caseificio CasArrigoni. Prodotto nato con l'intenzione di rafforzare l'offerta commerciale, nel rispetto della filosofia aziendale, creando una linea di prodotti a base di latte di capra. Piacevole contrasto tra la pasta bianca porcellana e l'erborinatura.

### ABBINAMENTI

Vini: Valcalepio Moscato giallo D.O.C.G passito

Confit: gelatine di vino

### BESCHREIBUNG

Käse aus ausgesuchter Ziegenmilch hergestellt. Dieses Produkt entstand im Zuge der Idee, eine Produktlinie auf Basis von Ziegenmilch zu realisieren. Kontrast zwischen dem Porzellanweißen Käseteig und der Blauschimmeläderung.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

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

Künfitüre: Weingelee

### DESCRIPTION

This cheese is made using the milk of a breeder whose cows graze in the fields nearby the cheese factory Casarrigoni. It is a product which was born with the intention of strengthening the commercial market power of the factory and staying true to the family values as it is part of a new line of products made exclusively with goat milk. Nice contrast between the white paste porcelaine and the green veins.

### PAIRINGS

Wines: Valcalepio Moscato Passito yellow D.O.C.G (dessert wine)

Confit: wine jellies