



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 Pecora



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	282 KCAL 1171 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22 G 14 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,9 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,8 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
402		3 kg	ø 11 H 5cm	40 gg	47%		1

**Fornitore:** 265

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 265

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:**

**Texture:**

**Gusto:**

**Aromi:**

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:**

**Textur:**

**Geschmack:**

**Aroma:**

### TASTING

**Odour:**

**Texture:**

**Flavour:**

**Aromas:**

### DESCRIZIONE

Questo formaggio cilindrico viene pervaso dal penicillium roqueforti attraverso un pettine con cui viene forato maturando poi in locali ad alto tasso di umidità. In tal modo si formano le venature di erborinatura a contrastare con la pasta bianco avorio. L'aroma di questo formaggio marmorizzato di screzi verdi-blu ricorda il latte ovino e il sottobosco. A piena maturazione risulta pungente e sapido.

### BESCHREIBUNG

Die mit Penizillium Roqueforti geimpfte Zylinderform wird mittels eines Nagelbettes eingestochen und anschließend bei hoher Luftfeuchtigkeit gereift. So entsteht die feine Blauschimmeladerung im Inneren des Teiges und die typische Elfenbeinfarbe. Das Aroma dieses lebhaft marmorierten, von blauen Venen durchzogen Käses erinnert an Schafmilch und Unterholz. Im reifen Zustand wird er stechend und salzig.

### DESCRIPTION

The cylinder mould inoculated with Penicillium Roqueforti is pricked using a bed of nails and then matured in high humidity. This produces the fine blue veining inside the dough and the typical ivory colour. The aroma of this vividly marbled cheese, with blue veins running through it, is reminiscent of sheep's milk and undergrowth. When ripe, it becomes pungent and salty.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: dolci

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßwein

### PAIRINGS

Wine accompaniment: sweet wine