



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

DEGUST
Affineur

Buccia di Rana



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	290 KCAL 1196 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 G 18,2 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,65 G 0,65 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	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
019		350 g	ø 12 H 8cm	20 gg	45 %		6

Fornitore: 227

Provenienza: Umbria

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 227

Herkunft: Umbrien

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Umbria

Type: fresh cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: Lieviti e latte di capra

Texture: delicato e tenue

Gusto: dolce-acidulo

Aromi: delicati aromi di latte di pecora

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: nach Hefe und Ziegenmilch

Textur: zart und feucht

Geschmack: Süß-säuerlich

Aroma: subtile Schafsmilchnoten

TASTING

Odour: Barm and milk of goat

Texture: Tender and humid

Flavour: Sweet and slightly acid

Aromas: Subtle aromas of sheep milk

DESCRIZIONE

Il formaggio a forma quadrata ha, come dice il nome stesso, una pelle gibbosa. La coagulazione dura circa 24 ore, poi la cagliata viene delicatamente adagiata nelle forme quadrate. Una volta sgrondato il siero, le forme vengono salate a secco con sale fino. In tal modo si sviluppa una buccia gialla cera con lieviti e un tocco di muffa bianca. Il formaggio ha un carattere fresco e delicato con una pasta morbida. Al palato si apprezza l'equilibrio tra salato e acidulo con una leggera nota animale.

BESCHREIBUNG

Der quadratische Käse hat eine - wie der italienische Name schon sagt - Krötenhaut. Die Dicklegung dauert ungefähr 24 Stunden, anschließend wird die Bruchmasse vorsichtig in quadratische Käseformen gefüllt. Nachdem die Molke vollständig abgelaufen ist, wird der Käse mit feinkörnigem Salz bestreut. Dadurch entwickelt sich eine wachsgelbe Rinde mit Hefe und ein Hauch von weißem Schimmel. Der Charakter des Käses ist frisch und delikant mit zartem Teig. Der Geschmack erhält durch das Salz-Säure-Spiel eine gute Balance mit einer tierischen Note.

DESCRIPTION

The square cheese has a - as the Italian name suggests - toad skin. The curd is curdled for about 24 hours, after which it is carefully poured into square cheese molds. After the whey has completely drained, the cheese is sprinkled with fine-grained salt. This results in the development of a waxy yellow rind with yeast and a hint of white mold. The character of the cheese is fresh and delicate with a tender paste. The taste gets a good balance with an animal note due to the salt-acid play.

ABBINAMENTI

Grazie alla sua forma quadrata, il formaggio è facile da porzionare e conferisce una nota originale al buffet dei formaggi.

Vini consigliati: bianchi freschi con note spezie

SERVIERVORSCHLÄGE

Mit seiner quadratischen Form lässt sich der Käse leicht portionieren und sorgt für Diversität auf dem Käsebuffet.

Weinbegleitung: frische Weißweine mit würzigen Noten

PAIRINGS

With its square shape, the cheese is easy to portion and provides diversity on the cheese buffet.

Wine pairing: fresh white wines with spicy notes