

🧴 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



Caciocavallo di Bufala

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	385 kcal 1594 kJ
Grassi/ Fett/Fet	32 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,7 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Sale/Salz/Salt	1,9 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
555	 	3 kg	ø 20 H 16cm	90 gg	60 %	●	1

Fornitore: Quattro Portoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta filata

Ingredienti: latte di Bufala, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Quattro Portoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Knetkäse

Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Quattro Portoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: kneaded-curd

Ingredients: buffalo milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fruttato, tostato

Texture: elastica-solubile

Gusto: dolce, leggera sensazione di piccantezza con l'avanzare della maturazione

Aromi: bufalino, frutta matura, caramello

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, geröstet

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: süß, mit zunehmender Reifung leichte Schärfe

Aroma: Büffelmilch, reife Früchte, Karamell

TASTING

Odour: animal, fruity, toasted

Texture: elastic-soluble

Flavour: sweet, hint of spiciness appearing as the cheeses mature

Aromas: water buffalo, ripe fruit, caramel

DESCRIZIONE

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. Caciocavallo realizzato senza il nodo caratteristico, forma tondeggiante. Ideale come aperitivo.

ABBINAMENTI

Vino: Valcalepio rosso

Confits: pomodorini secchi sott'olio

BESCHREIBUNG

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. Ein Caciocavallo, ohne den charakteristische Knoten als rundlicher Käse hergestellt. Ideal zum Aperitiv.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Valcalepio rosso

Konfitüre: im Öl eingelegte, halbtrocknete Tomaten

DESCRIPTION

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. Caciocavallo produced without the characteristic node. Ideal like an appetizer.

PAIRINGS

Wine: Valcalepio rosso

Confits: dry tomato in extra virgin olive oil