

🥛 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



Casutin®

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	364 kcal 1523 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
110		100 g	ø 9 H 2cm	15 gg	54%	●	16

Fornitore: Ocelli

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida se a T° ambiente, filante scaldato

Gusto: dolce-salato

Aromi: burro, erbe aromatiche

Lieferant: Ocelli

Herkunft: Piemont

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich, schmelzend beim Grillen

Geschmack: süß-salzig

Aroma: Butter, aromatische Kräuter

Supplier: Ocelli

Origin: Piedmont (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft at room temperature, stringy if heated

Flavour: sweet-salty

Aromas: butter, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Tomino nato sui pascoli della Valcasotto nel Monregalese da latte di vacche alimentate con erbe e fieno locale. Oggi viene prodotto anche a valle ed è ottimo come aperitivo, a tocchetti in un' insalata mista anche se la massima espressione la trova se passato sulla piastra o nel forno per insaporire fettine di polenta o pane abbrustolito.

ABBINAMENTI

Verdure cotte, insalate

Polenta

Vini: rossi di medio corpo oppure Arneis del Roero

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wurde ursprünglich auf den Weiden des Valcasotto aus der Milch der mit Grünfütter gefütterten Kühe hergestellt. Heute wird er auch im Tal produziert und ist ausgezeichnet als Aperitiv oder in Stücke in einem gemischten Salat. Seine größte Entfaltung zeigt dieser Käse auf dem Grill oder im Ofen, um Polenta oder getostetes Brot geschmacklich zu bereichern.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Gekochtes Gemüse, Salat

Polenta

Weinbegleitung: Mittelschwere Rotweine oder Arneis del Roero

DESCRIPTION

Small Toma created on the Valcasotto grazing lands in the Monregalese area, made with milk from cows which get fed local herbs and hay. Nowadays it is produced in the valley as well. It is great as an aperitif, diced up as part of a fresh salad or, when you really wish to appreciate its flavour and texture in full, slightly grilled as a topping to polenta and toasted bread.

PAIRINGS

Cooked vegetables, salads

polenta

Wines: medium-bodied red or Arneis Roero