



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



1/3

DEGUST
Affineur

Casutin®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	362 KCAL 1515 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 G 0 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	8 gg	65%		16

Fornitore: 92

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di vacca, sale marino, caglio (animale di vitello)

Allergeni: latte, lattosio

Conservazione: conservare a +6°- +8°C

Lieferant: 92

Herkunft: Piemont

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Kuhmilch, Meersalz, Lab (Kalb)

Allergene: Milch, Laktose

Konservierung: Bei +6° - +8° lagern

Supplier:

Origin: Piedmont (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: Cow's milk, Seasalt, Animal rennet (calf)

Allergens: milk, lactose

Conservation: store at +6°- +8°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida se a T° ambiente, filante scaldato

Gusto: dolce-salato

Aromi: burro, erbe aromatiche

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich, schmelzend beim Grillen

Geschmack: süß-salzig

Aroma: Butter, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft at room temperature, stringy if heated

Flavour: sweet-salty

Aromas: butter, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio vaccino morbido di Beppino Occelli® (Piemonte). Oggi viene prodotto anche in fondovalle, ma originariamente solo nei pascoli attorno a Valcasotto nel Monregalese. Questo formaggio di piccola pezzatura è ottimo grigliato

BESCHREIBUNG

Hier handelt es sich um einen Kuhmilch-Weichkäse von Beppino Occelli® aus Piemont. Heutzutage wird der Käse auch im Tal hergestellt, ursprünglich aber nur auf den Weiden des Valcasotto im Monregalese. Der kleine Käse eignet sich bestens zum Grillen.

DESCRIPTION

This is a soft cow's milk cheese from Beppino Occelli® in Piedmont. Nowadays the cheese is also produced in the valley, but originally only in the pastures of Valcasotto in Monregalese. The small cheese is excellent for grilling.

ABBINAMENTI

Favoloso come aperitivo oppure a pezzetti in una insalata mista.

Alla griglia o in forno per impreziosire una polenta o pane tostato questo formaggio sviluppa a pieno i suoi aromi accompagnato da verdura cotta o cruda.

Vini consigliati: rossi di media struttura oppure

SERVIERVORSCHLÄGE

Fabelhaft als Aperitif oder in Stücke geschnitten in einem gemischten Salat;

Optimal entfaltet sich dieser Käse auf dem Grill oder im Ofen als geschmackliche Bereicherung von Polenta oder getoastetem Brot, als Beilage eignet sich gekochtes Gemüse und Salat.

PAIRINGS

Fabulous as an aperitif or cut into pieces in a mixed salad.

It is best served on the grill or in the oven as a flavorful accompaniment to polenta or toasted bread, with cooked vegetables and salad.

Wine pairing: Medium-bodied red wines or

Arneis del Roero.

Weinbegleitung: Mittelschwere Rotweine oder
Arneis del Roero

Arneis del Roero.