


 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛





Affineur



Crescenza Valtaleggio

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	281 kcal 1163 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	16 g
Sale/Salz/Salt	0,56 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
011	 	1 kg	ø 11 H 5cm	5-6 gg	52%		2

Fornitore: casArrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico

Texture: morbida-cremosa

Gusto: delicato, dolce-acidulo

Aromi: latte fresco

Lieferant: casArrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig

Textur: weich-cremig

Geschmack: mild, süß-säuerlich

Aroma: Frischmilch

Supplier: casArrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: fresh cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: lactic

Texture: soft-creamy

Flavour: delicate, sweet-acidulous

Aromas: fresh milk

DESCRIZIONE

Formaggio ritenuto tra i più antichi in assoluto e tipico della tradizione casearia Lombarda. La Crescenza fa parte della famiglia degli stracchini e il suo nome potrebbe derivare dal latino "crescentia", da crescere, che significa "crescere, allargare, formarsi", perché durante la lavorazione la cagliata aumenta di volume, ossia "lievita".

ABBINAMENTI

Si consuma fresca accompagnandola con verdure, cotte o crude, e si abbina a vini bianchi giovani e profumati.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse zählt zu den ältesten und traditionellsten Käsesorten der Lombardei. Die „Crescenza“ zählt zu der Familie der „Stracchini“ und der Name leitet sich wahrscheinlich vom lateinischen „crescentia“ ab, was so viel wie „wachsen, bilden“ bedeutet. Dies aus dem Grund, da die Käsebruchmasse während des KäSENS Ihr Volumen vergrößert.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Käse für den frischen Konsum bestimmt begleitend zu rohem und gekochtem Gemüse mit jungen und blumigen Weißweinen.

DESCRIPTION

This cheese is known to be one of most dated and typical of the Lombardia region cheese-making tradition. The Crescenza belongs to the "stracchino" cheese family and its name may derive from latin "crescentia", which means "to grow, expand, mould" and that is because during its production the curd grows in volume, it "rises".

PAIRINGS

It can be consumed fresh accompanied by vegetables, either boiled or raw, and goes well with young and fragrant white wines