



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



## Crescenza Valtaleggio



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:** 162

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** formaggio fresco

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 162

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Frischkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** fresh cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** delicato, dolce-acidulo

**Aromi:** latte fresco

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** mild, süß-säuerlich

**Aroma:** Frischmilch

### TASTING

**Odour:** lactic

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** delicate, sweet-acidulous

**Aromas:** fresh milk

### DESCRIZIONE

Questa varietà di formaggio appartiene alle più antiche e tradizionali della Lombardia e fa parte della famiglia degli "stracchini". Il nome deriva probabilmente dal latino "crescentia" che corrisponde alla "crescita / formazione" della cagliata durante il processo di caseificazione.

### BESCHREIBUNG

Diese Käsesorte zählt zu den ältesten und traditionellsten der Lombardei und gehört zur Familie der „Stracchini“. Der Name leitet sich vermutlich vom Lateinischen „crescentia“ ab, was so viel wie „wachsen, bilden“ bedeutet, stimmig, da die Käsebruchmasse während des KäSENS ihr Volumen vergrößert.

### DESCRIPTION

This cheese is one of the oldest and most traditional of Lombardy and belongs to the family of "stracchini". The name probably derives from the Latin "crescentia", which means "to grow, to form", harmonious since the curd increases its volume during the cheese-making process.

### ABBINAMENTI

Un formaggio adatto al consumo immediato, accompagnando verdure cotte e crude innaffiate da un vino bianco giovane e fruttato.

### SERVIERVORSCHLÄGE

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

### PAIRINGS

A cheese intended for fresh consumption, accompanying raw and cooked vegetables with young and floral white wines.