



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

**DEGUST**  
Affineur

## Cruscato



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	289 KCAL 1198 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 G
Sale/Salz/Salt	1,0 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
113		300 g	ø 10 H 3cm	20 gg	50%		4

**Fornitore:** 61

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, caglio, sale, acquavite di mela, crusca

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 61

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Apfelschnaps, Weizenkleie

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, apple brandy, wheat bran

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** burro fresco, paglia, mela

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** frische Butter, Stroh, Apfel

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** fresh butter, straw, apple

### DESCRIZIONE

Questo cremoso formaggio vaccino viene affinato con un distillato di mela e poi passato nella crusca di grano per dargli consistenza e al tempo stesso garantirne la conservazione. Al palato si percepiscono aromi volatili di frutti e note alcoliche che ben completano l'equilibrato sapore del formaggio.

### BESCHREIBUNG

Der cremige Kuhmilchkäse wird mit einem Apfeldestillat veredelt und anschließend in Weizenkleie gewälzt, um die Konsistenz des Käses beizubehalten und ihn gleichzeitig zu konservieren. Als flüchtiges Aroma nimmt man fruchtige und alkoholische Nuancen wahr. Diese sind eine gute Ergänzung zu dem dezenten Käse.

### DESCRIPTION

The creamy cow's milk cheese is refined with an apple distillate and then rolled in wheat bran to maintain the cheese's consistency and preserve it at the same time.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o per aprire un dessert:

Vino consigliato: Pinot Bianco

Suggerimento: spicchi di mela appena tagliati

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Pre-Dessert;

Weinbegleitung: Weißburgunder

Sonstiges: Frische Apfelscheiben

### PAIRINGS

Excellent as an aperitif or pre-dessert;

Wine pairing: Pinot Blanc

Other: Fresh apple slices