



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

## Crutin®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	361 KCAL 1510 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 G
Sale/Salz/Salt	1,7 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
307		300 g	ø 7 H 9cm	30 gg	45 %		5

**Fornitore:** 100

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte di vacca, Tartufo d'estate 3%, sale marino, estratto per brodo (proteine del mais idrolizzate, sale), caglio (animale di vitello) e aroma

**Allergeni:** latte, lattosio

**Conservazione:** conservare a +6° - +8°C

**Lieferant:** 100

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Sommertrüffel 3%, Meersalz, Suppenextrakt (hydrolysiertes Maisprotein, Salz), tierisches Lab (Kalb), Aroma

**Allergene:** Milch, Laktose

**Konservierung:** Bei +6° - +8° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, summer truffle 3%, sea salt, soup extract (hydrolysed corn protein, salt), animal rennet (calf), aroma

**Allergens:** milk, lactose

**Conservation:** store at +6° - +8°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, animale

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** salato, umami

**Aromi:** intensi di cantina, tartufo, caprino

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, tierisch

**Textur:** kompakt-mürb

**Geschmack:** salzig, umami

**Aroma:** intensiv nach Keller, Trüffel, Ziege

### TASTING

**Odour:** vegetal, animal

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** salty, umami

**Aromas:** intense cellar, truffles, goaty

### DESCRIZIONE

„Crutin“ sono piccole cantine a volta in tufo nelle quali i contadini delle Langhe conservavano le loro provviste. Questo formaggio arricchito di tartufo a fettine ha una consistenza granulosa che vagamente ricorda gli antichi e quasi magici locali di queste cantine, da qui l'idea di Beppino Occei di chiamarlo così. Si tratta di un formaggio davvero particolare, una grandiosa esperienza del palato.

### BESCHREIBUNG

„Crutin“ sind kleine Tuffstein-Kellergewölbe, in denen die Bauern der Langhe ihre Vorräte aufbewahrten. Dieser mit kleinen Trüffelscheiben versehene Käse hat eine bröcklige Konsistenz. Dadurch erinnert er konkret an die einstigen, fast magischen Kellerräume und wurde deshalb von Beppino Occei so getauft. Ein besonderer Käse, der ein wahres Geschmacksfeuerwerk eröffnet.

### DESCRIPTION

„Crutin“ are small tufa cellar vaults where the farmers of the Langhe used to store their supplies. This cheese, which has small truffle slices, has a crumbly consistency. This makes it concretely reminiscent of the former, almost magical cellars and is why Beppino Occei christened it so. A special cheese that opens up a veritable firework of flavours.

### ABBINAMENTI

Questo formaggio non è solo eccellente assaggiato da solo, ma anche come ingrediente per ripieni o per arricchire piatti di pasta o gnocchi.

Vini consigliati: rossi nobili piemontesi come Barolo o Barbaresco

### SERVIERVORSCHLÄGE

Nicht nur pur genossen schmeckt dieser Käse vorzüglich. Auch als Ingredienz für Füllungen oder um Nudelgerichte oder Gnocchi anzurichten ist er eine wahre Bereicherung.

Weinbegleitung: Edle piemontesische Rotweine wie Barolo oder Barbaresco

### PAIRINGS

This cheese tastes excellent not only when enjoyed on its own. It is also a real enrichment as an ingredient for fillings or to serve pasta dishes or gnocchi.

Wine accompaniment: Fine Piedmontese red wines such as Barolo or Barbaresco