


 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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

 1/2

 1/4

 1/8

  
Affineur



## Cuor di Fassa

### TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	384 kcal 1594 kJ
Grassi/ Fett/Fet	30 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,2 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
214	 	10 kg	ø 35 H 10cm	90 gg	45%	 	1

**Fornitore:** attualmente non commercializzato dal Gruppo Formaggi del Trentino

**Provenienza:** Val di Fassa, Trentino

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** acidulo, amarognolo

**Aromi:** latte cotto, radici commestibili

### DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel caseificio sociale Campitello, viene chiamato anche "Ciampedel" dal nome ladino del paese. Senza fermenti lattici aggiunti. La produzione estiva, con solo latte di alpeggio, è marchiata con la dicitura "sapori di malga".

Crosta con tipico marchio ricoperta da una patina untuosa, pasta compatta, elastica, con occhiatura piccola e sparsa e di colore giallo paglierino.

Ottimo sulla polenta.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi di struttura, Teroldego

Verdure lessate, cavolo cotto

**Lieferant:** attualmente non commercializzato dal Gruppo Formaggi del Trentino

**Herkunft:** Fassatal, Trentino

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** säuerlich, leicht bitter

**Aroma:** gekochte Milch, Wurzelgemüse

### BESCHREIBUNG

Dieser Schnittkäse, traditionell aus dem Ladinischen auch „Ciampedel“ genannt, wird von der Sennerei Campitello im Val di Fassa, Trentino, hergestellt. Ausschließlich aus Sommermilch mit der Markenbezeichnung „sapori di malga“, übersetzt „Geschmack der Alm“ und frei von Milchfermenten. Rinde mit typischer Markierung, überzogen mit einer öligen Schicht. Strohgelber, kompakter Teig mit kleiner Bruchlochung.

Ausgezeichnet auf Polenta.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine, Teroldego

Gekochtes Gemüse

gekochter Blumenkohl

**Supplier:** attualmente non commercializzato dal Gruppo Formaggi del Trentino

**Origin:** Val di Fassa, Trentino

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4- +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** acidulous, bitterish

**Aromas:** cooked milk, edible roots

### DESCRIPTION

Cheese produced in the Campitello milk factory in the Val di Fassa; it can be also found as 'Ciampedel', the Ladin name of the village. Characterized by the lack of lactic enzymes added. All the cheeses produced with the pasture-milk of the summer time get the name of "tastes of the Malga". Marked with a unique brand, the rind has an oily feel, the straw-yellow dough is tick and elastic with small scattered holes.

Great on Polenta dishes.

### PAIRINGS

Wines: Teroldego

Boiled vegetables, cooked cabbage