



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

## Cuor di Fassa



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	384 KCAL 1594 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 22 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 G 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:** 183

**Provenienza:** Val di Fassa, Trentino

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 183

**Herkunft:** Fassatal, Trentino

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Val di Fassa, Trentino

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** acidulo, amarognolo

**Aromi:** latte cotto, radici commestibili

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** säuerlich, leicht bitter

**Aroma:** gekochte Milch, Wurzelgemüse

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** acidulous, bitterish

**Aromas:** cooked milk, edible roots

### DESCRIZIONE

Questo formaggio da taglio, chiamato in ladino "ciampidel", viene prodotto dalla latteria di Campitello in Val di Fassa (TN) usando esclusivamente latte estivo contraddistinto dal marchio "sapori di malga" e senza fermenti lattici. La crosta ha una marcatura che la contraddistingue ed è protetta da uno strato oleoso, la pasta gialla paglierina è compatta con un'occhiatura varia e irregolare. Il suo carattere rustico è la conseguenza del procedimento di produzione artigianale che è tipico della zona di montagna.

### BESCHREIBUNG

Dieser Schnittkäse, ursprünglich aus dem Ladinischen auch „Ciampedel“ genannt, wird von der Sennerei Campitello im Val di Fassa/Trentino hergestellt. Er besteht ausschließlich aus Sommermilch mit der Markenbezeichnung „sapori di malga“ (dt. „Geschmack der Alm“) und ist frei von Milchfermenten. Die Rinde hat eine typische Markierung, überzogen mit einer öligen Schicht und der strohgelbe Teig ist kompakt mit einer lebhaften Bruchlochung. Sein rustikaler Charakter ist ein Hinweis auf den handwerklichen Arbeitsprozess, der typisch für die Produkte aus den Bergregionen ist.

### DESCRIPTION

The Campitello alpine dairy in Val di Fassa/Trentino produces this semi-hard cheese, traditionally called "Ciampedel" in Ladin. It is made exclusively from summer milk with the brand name "sapori di malga" (engl. "taste of the mountain pasture") and is free of lactic ferments. The rind has a typical marking, covered with an oily layer and the straw-yellow dough is compact with a vivid perforation. Its rustic character is an indication of the artisanal working process that is typical of products from the mountain regions.

### ABBINAMENTI

Ottimo sulla polenta;

Vini consigliati: rossi di corpo, Teroldego

Suggerimenti: verdure cotte, in particolare cavolfiore

### SERVIERVORSCHLÄGE

Schmeckt vorzüglich auf Polenta;

Weinbegleitung: schwere Rotweine, Teroldego

Sonstiges: Gekochtes Gemüse, gerne gekochter Blumenkohl

### PAIRINGS

Tastes great on polenta;

Wine accompaniment: heavy red wines, Teroldego

Other: Cooked vegetables, preferably cooked cauliflower

