



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



## DeVin



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	412 KCAL 1.708 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 23 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,5 G 1,0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 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
217		1,2 kg	ø 17 H 7cm	40 gg	50%		4

**Fornitore:** 68

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 68

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, tostato

**Texture:** elastica

**Gusto:** dolce, sensazione alcolica

**Aromi:** frutti fermentati, vino, pane tostato

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, geröstet

**Textur:** elastisch

**Geschmack:** süß, alkoholische Noten

**Aroma:** fermentierte Früchte, Wein, getoastetes Brot

### TASTING

**Odour:** fruity, toasted

**Texture:** elastic

**Flavour:** sweet, alcoholic sensation

**Aromas:** fermented fruit, wine, toasted bread

### DESCRIZIONE

L'affinamento con vinacce di Lagrein conferisce al formaggio una consistenza assolutamente delicata ed elastica, un colore rosso vino e caratteristiche note vinose.

Questo affinamento deriva dalla necessità, durante periodi di guerra, di nascondere il prezioso alimento rappresentato dal formaggio sotto le vinacce così da sottrarlo alle razzie dei soldati.

### BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Trestern vom Lagrein verleiht dem Käse eine ausgesprochen zart-elastische Konsistenz, eine weinrote Farbe und charakteristische Weinnoten.

Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegzeiten her. Damals versteckte man den Käse als wertvolles Lebensmittel vor den Beutezügen der Soldaten unter dem Trester.

### DESCRIPTION

The refinement with Lagrein marcs gives the cheese a distinctly tender-elastic consistency, a wine-red colour and characteristic wine notes.

The refinement in the wine marc dates back to wartime. At that time, the cheese was hidden under the marc as a valuable foodstuff to protect it from the soldiers' lootings.

### ABBINAMENTI

Ideale formaggio da aperitivo ed eccellente per degustazioni di vini e formaggi;

Vino consigliato: Lagrein

Suggerimento: uva rossa

### SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Aperitif-Käse und ausgezeichnet für Käse-Wein-Verkostungen;

Weinbegleitung: Lagrein

Sonstiges: Rotweintrauben

### PAIRINGS

Ideal aperitif cheese and excellent for cheese-wine tastings;

Wine accompaniment: Lagrein

Other: Red wine grapes