



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



Gran Kinara® 250 g



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	427 KCAL 1772 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	31 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
333		250 g	ø 30 H 20cm	>300 gg	48%		8

Fornitore: 254

Provenienza: Villafalletto, Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio vegetale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 254

Herkunft: Villafalletto, Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, pflanzliches Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Piemonte

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, vegetable rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fiorito

Texture: friabile

Gusto: dolce, salato, leggermente acidulo

Aromi: componenti floreali, vegetali e spezie

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: blumig

Textur: mürb

Geschmack: süß, salzig, leicht säuerlich

Aroma: pflanzliche und floreal, sowie würzige Komponenten

TASTING

Odour: flowery

Texture: friable

Flavour: sweet, salty, slightly acidulous

Aromas: vegetable and floreal and aromatic components

DESCRIZIONE

Il produttore, la fattoria Fiandino, da anni si è specializzato nell'uso di caglio vegetale (Cynara cardunculus) nella realizzazione dei suoi formaggi. Questa particolarità consente un'ampia applicazione in cucina quale sostituto del Parmigiano Reggiano nei piatti vegetariani.

Di gusto pieno al palato ma delicato e piacevole nel finale.

BESCHREIBUNG

Der Produzent, die Fattoria Fiandino, hat sich schon seit einigen Jahren auf die Produktion von Käse mit pflanzlichem Lab (Cynara cardunculus) spezialisiert. Die Rarität des Gran Kinara hat vielfache Anwendungszwecke in der vegetarischen Küche als Alternative zum Parmigiano Reggiano. Im Gaumen ist er vollmundig und trotzdem fein im Abgang.

DESCRIPTION

The producer, the Fattoria Fiandino, has specialised in the production of cheese with vegetable rennet (Cynara cardunculus) for several years. The rarity of Gran Kinara has many uses in vegetarian cuisine as an alternative to Parmigiano Reggiano. It is full-bodied on the palate and yet has a fine finish.

ABBINAMENTI

Si sposa benissimo con piatti a base di carciofi in combinazione con un aceto balsamico tradizionale

Vini consigliati: spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

Passat hervorragend zu Artischockergerichten in Kombination mit einem Aceto Balsamico Tradizionale;

Weinbegleitung: Schaumweine

PAIRINGS

Goes well with artichoke dishes in combination with an Aceto Balsamico Tradizionale;

Wine pairing: sparkling wines