

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



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

EXTRA SELECTION

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: Le Fattorie Fiandino

Provenienza: Villafalletto, Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio vegetale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

Lieferant: Le Fattorie Fiandino

Herkunft: Villafalletto, Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, pflanzliches Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Le Fattorie Fiandino

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 floreale, sowie würzige Komponenten

TASTING

Odour: flowery

Texture: friable

Flavour: sweet, salty, slightly acidulous

Aromas: vegetable and floreal and aromatic components

DESCRIZIONE

Il produttore Fattoria Fiandino da diversi anni si è specializzato sulla produzione di formaggi di caglio vegetale (Cynara cardunculus). La rarità del Gran Kinara ha multipli scopi d'uso nella cucina vegetariana a come alternativa al Parmigiano Reggiano. Al palato lascia un'impressione corposa, ma è comunque delicato verso la fine.

ABBINAMENTI

Vino spumante, pietanze di carciofi, in cobinazione con un Aceto Balsamico Tradizionale

BESCHREIBUNG

Der Produzent 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.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Schaumweine, Artischockengerichte, in Kombination mit einem Aceto Balsamico Tradizionale.

DESCRIPTION

The producer Fattoria Fiandino has specialized in the production of cheese with vegetable rennet (Cynara cardunculus) already for some years. The rarity of the Gran Kinara has multiple purposes of its use in the vegetarian kitchen as a replacement for the Parmigiano Reggiano. On the palate it is full-bodied but still delicate in the end.

PAIRINGS

Sparkling wine, artichoke dishes, in combination with a "Aceto Balsamico Tradizionale"