



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® 500g



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
323		500 g	ø 30 H 20cm	>300 gg	48%		8

**Fornitore:** 255

**Provenienza:** Villafalletto, Piemonte

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio vegetale

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 255

**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.

La pasta è molto compatta, giallo paglierino con la tipica struttura del grana. Di gusto pieno, al palato lascia percepire piacevoli aromi floreali-erbacei e di nocciola.

### 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 vielfältige Anwendungsmöglichkeiten in der vegetarischen Küche als Alternative zum Parmigiano Reggiano. Der geschlossene Teig ist strohfarben mit granitartiger Struktur. Vollmundig im Gaumen präsentiert sich dieser Käse mit einem angenehmen floral-herbar und nussigen Aroma.

### DESCRIPTION

This is a sheep's milk cheese which is matured in tufa pits. This ancient method of preservation and ripening results in an intense aroma and a crumbly paste.

The producer, 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. The closed dough is straw-coloured with a granite-like structure. Full-bodied on the palate, this cheese presents itself with a pleasant floral-herbal and nutty aroma.

### ABBINAMENTI

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

Vini consigliati: spumanti

### SERVIERVORSCHLÄGE

Passt hervorragend zu Artischockengerichten, 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

