



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



La Tur



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	282 KCAL 1168 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,7 G 1,7 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	12 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
006		200 g	ø 10 H 4cm	8 gg	61 %		6

Fornitore: 253

Provenienza: Piemonte

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte, latte di capra, latte di pecora, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 253

Herkunft: Piemont

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Piedmont (Italy)

Type: fresh cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fermentativo

Texture: umida-tenua

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: panna fresca, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fermentativ

Textur: feucht-zart

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: frische Sahne, Hefen

TASTING

Odour: lactic, fermented

Texture: humid-tenuous

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: fresh cream, yeasts

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio fresco ottenuto da tre latti diversi (mucca, pecora e capra).

La piccola forma a cilindro ha una superficie rugosa ricoperta da lieviti bianchi, la cosiddetta muffa bianca. Questa crosta umida e morbida è una parte deliziosa e da gustare del formaggio.

A differenza del tipico brie, questo formaggio ha un sapore leggermente terroso eppure fresco e spiccato che grazie al latte di capra tende all'amarognolo.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo o antipasto e come ripieno per verdure, ideale pure come apertura di un piatto di formaggi.

Vini consigliati: Arneis, bianchi aromatici

Confetture: Cugnà piemontese o frutta fresca

BESCHREIBUNG

Hierbei handelt es sich um einen Frischkäse, der aus drei Milchsorten (Kuh, Schaf und Ziege) hergestellt wird.

Die kleine zylindrische Form ist mit einer faltigen Oberfläche aus weißen Hefen bedeckt, dem sogenannten Milch Schimmel. Diese weiche, feuchte Rinde ist, als ein köstlicher Teil des Käses, vollständig essbar.

Im Gegensatz zum typischen Brie hat er einen etwas erdigen, dennoch frischen und hefigen Geschmack, der durch die Ziegenmilch etwas herber wird.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder als Antipasto und als Füllung für Gemüse sowie ein idealer Käse, um einen Käseteller zu beginnen;

Weinbegleitung: Arneis, aromatische Weißweine

DESCRIPTION

This is a fresh „three milk“ cheese (cow, sheep and goat milk).

The small cylindrical shape is covered with a wrinkled surface of white yeast called milk mould. This soft, moist rind, as a delicious part of the cheese, is completely edible.

Unlike typical Brie, it has a somewhat earthy, yeasty flavour that is made a little more tart by the goat's milk.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or antipasto and as a filling for vegetables, as well as an ideal cheese to start a cheese plate.

Wine pairing: Arneis, aromatic white wines

Confits: cugna piedmontese or fresh and dried

ed essicata

Confits: Cugna piemontese oder frische und
getrocknete Früchte

fruits