



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛






Affineur



Losa® con capra

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	367 kcal 1536 kJ
Grassi/ Fett/Fet	29 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
123	   	2 kg	ø 23 H 6cm	60 gg	51%	 	1

Fornitore: Occelli

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta da taglio

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

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, lattico, vegetale

Texture: tenera-elastica

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: caprino, burro fuso, radici, erbe aromatiche, funghi

Lieferant: Occelli

Herkunft: Piemont

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Kuhmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, milchig, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, geschmolzene Butter, Wurzeln, aromatische Kräuter, Pilze

Supplier: Occelli

Origin: Piedmont (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, lactic, vegetal

Texture: tender-elastic

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: goaty, melted butter, roots, aromatic herbs, mushrooms

DESCRIZIONE

Formaggio a base di latte crudo di capra prodotto e stagionato da Beppino Occelli in Valcasotto in Piemonte. Prende il suo nome dalle tegole di sasso, "scandole", con le quali sono ricoperte le baite a cui assomiglia moltissimo nella forma.

Adatto per ripieni e fondute

ABBINAMENTI

Vini: Dolcetto di Diano d'Alba

Confits: Cugnà

BESCHREIBUNG

Rohmilchkäse von Beppino Occelli produziert und im piemontesischen Valcasotto gereift. Den Namen trägt dieser Käse aufgrund seiner charakteristischen Form, welche an flache Dachsteine der Almhütten erinnert und im piemontesischen „scandole“ genannt werden. Für Füllungen und zum Überbacken geeignet

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Dolcetto di Diano d'Alba

Konfitüren: Cugnà

DESCRIPTION

Raw cow milk cheese produced and matured in Valcasotto, Piedmont, by Beppino Occelli. It takes its name after the "scandole", the shingles of the mountain huts which resemble the shape of the cheese itself. Ideal as a filling or used for a fondue.

PAIRINGS

Wine: Dolcetto D'Alba

Confits: Cugnà