



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

DEGUST
Affineur

Losa® con capra



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	330 KCAL 1381 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 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
123		2,5 kg	ø 23 H 6cm	30 gg	55%		1

Fornitore: 97

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: Latte di vacca crudo 69%, Latte di Capra crudo 29,5%, sale marino, caglio (animale di vitello)

Allergeni: latte, lattosio

Conservazione: conservare a +6°- +8°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, lattico, vegetale

Texture: tenera-elastica

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

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

DESCRIZIONE

Questo formaggio viene prodotto con latte crudo di capra e mucca, stagiona poi per circa due mesi a Valcasotto in Piemonte. Sulla crosta si nota la trama della tela nella quale rimane avvolto durante la lavorazione. Il nome gli viene dalla somiglianza della sua forma con le tegole piatte in pietra (dette "scandole") delle malghe piemontesi.

ABBINAMENTI

Adatto a ripieni e per gratinare.

Vino consigliato: Dolcetto di Diano d'Alba

Confettura: cugnà

Lieferant: 97

Herkunft: Piemont

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Kuh-Rohmilch 69%, Ziege-Rohmilch 29,5%, Meersalz, Lab (Kalb)

Allergene: Milch, Laktose

Konservierung: Bei +6° - +8° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, milchig, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

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

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird aus roher Ziegen- und Kuhmilch hergestellt und ungefähr zwei Monate in Valcasotto gelagert. Auf der Rinde zeichnet sich der Knotenabdruck vom Tuch ab, in das er während der Verarbeitung eingewickelt wird. Den Namen trägt dieser Käse aufgrund seiner charakteristischen Form, die an flache Dachsteine der Almhütten erinnert und die im piemontesischen „scandole“ genannt werden.

SERVIERVORSCHLÄGE

Für Füllungen und zum Überbacken geeignet.

Weinbegleitung: Dolcetto di Diano d'Alba

Konfitüren: Cugnà

Supplier:

Origin: Piedmont (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: Raw cow's milk 69%, Raw goat's 29,5%, Sea Salt, Animal Rennet (calf)

Allergens: milk, lactose

Conservation: store at +6°- +8°C

TASTING

Odour: animal, lactic, vegetal

Texture: tender-elastic

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

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

DESCRIPTION

This cheese is made from raw goat's and cow's milk and aged for about two months in Val Casotto. On the rind, you can see the knot imprint of the cloth in which it is wrapped during processing. This cheese takes its name from its characteristic shape, which is reminiscent of the flat roof tiles of the alpine huts and which are called "scandole" in Piedmontese.

PAIRINGS

Suitable for stuffing and gratinating.

Wine pairing: Dolcetto di Diano d'Alba.

Jams: Cugnà