



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



Losa[®] di vacca



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	367 KCAL 1536 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 G
Sale/Salz/Salt	1,9 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
122		2,5 kg	ø 23 H 6cm	30 gg	49%		1

Fornitore: 96

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: Latte di vacca crudo, sale marino, caglio (animale vitello)

Allergeni: latte, lattosio

Conservazione: conservare a +6°- +8°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fermentativo, vegetale

Texture: tenera-elastica-solubile

Gusto: dolce-salato, leggermente amarognolo

Aromi: burro fuso, lieviti, cantina, erbe aromatiche

DESCRIZIONE

Un formaggio a latte crudo prodotto e stagionato a Valcasotto (Piemonte) da Beppino Occhelli[®]. Il nome gli viene dalla somiglianza della sua forma con le tegole piatte in pietra (dette "scandole") delle malghe piemontesi. Colpisce per la sua consistenza morbida e i delicati sentori di latte e burro.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: Dolcetto D'Alba

Lieferant: 96

Herkunft: Piemont

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Kuh-Rohmilch, Meersalz, Lab (Kalb)

Allergene: Milch, Laktose

Konservierung: Bei +6° - +8° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fermentativ, pflanzlich

Textur: weich, elastisch, schmelzend

Geschmack: süß-salzig, leicht herb

Aroma: geschmolzene Butter, Hefen, Keller, aromatische Kräuter

BESCHREIBUNG

Ein Rohmilchkäse, von Beppino Occhelli[®] produziert und im piemontesischen Valcasotto gereift. Den Namen trägt dieser Käse aufgrund seiner charakteristischen Form, welche an flache Dachsteine der Almhütten erinnert und die im piemontesischen „scandole“ genannt werden. Er besticht durch seine weiche Konsistenz und einen feinen, milchig –buttriger Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Dolcetto D'Alba

Konfitüren: Cugnà

Supplier:

Origin: Piedmont (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: Raw cow's milk, Sea Salt, Animal Rennet (Calf)

Allergens: milk, lactose

Conservation: store at +6°- +8°C

TASTING

Odour: lactic, fermented, vegetal

Texture: tender-elastic-soluble

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: melted butter, yeasts, cellar, aromatic herbs

DESCRIPTION

A raw milk cheese produced by Beppino Occhelli[®] and matured in Valcasotto, Piedmont. 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. It has a soft consistency and a fine, milky, buttery flavour.

PAIRINGS

Wine pairing: Dolcetto D'Alba

Jams: Cugnà