

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Marzolino rosso

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	363 kcal 1504 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 g 1,2 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	1,3 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
202	🐑 🔪	600 g	ø 10 H 7cm	15-45 gg	52 %	●	4

Fornitore: Nonno Lancia

Provenienza: Toscana

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte, latte di pecora, aromi, fermenti lattici, caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato

Texture: elastica-solubile

Gusto: sapido, acidulo

Aromi: latte ovino, burro, erba verde, peperoncino

Lieferant: Nonno Lancia

Herkunft: Toskana

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Kuh-, Schafmilch, Aromen, Kulturen, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, säuerlich

Aroma: Schafsmilch, Butter, grünes Gras, Chili

Supplier: Nonno Lancia

Origin: Tuscany (Italy)

Type: fresh cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy

Texture: elastic-soluble

Flavour: sapid, acidulous

Aromas: sheep's milk, butter, green grass, chilli

DESCRIZIONE

Il "Marzolino" (dal mese di marzo), viene prodotto scaldando il latte a 30-32°C e aggiungendo solo dopo il caglio. Un formaggio destinato al consumo fresco, la crosta viene trattata con pasta di pomodoro che contribuisce alla conservazione del prodotto.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con verdure (carciofi, melanzane, zucchine)

Vino: bianchi aromatici, rosati leggeri

BESCHREIBUNG

Die Bezeichnung „Marzolino“ leitet sich vom italienischen Wort für März (marzo) ab und weist auf den traditionellen Produktionsmonat hin. Die Käseremilch wird dabei auf 30-32°C erhitzt und anschließend dickgelegt. Ein Käse für den frischen Konsum. Die Rinde wird mit Tomaten eingerieben, welche die Haltbarkeit unterstützt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet im Kombination mit Gemüse (Carciofi, Melanzane, Zucchini)

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine, leichte Roséweine

DESCRIPTION

The "Marzolino" (from March, the name of the month) is made by heating the milk up to 30-32 C and adding the curd afterwards. It is a cheese which is meant to be consumed fresh, on its own; the crust gets cured tomato paste which play a vital role in the preservation of the cheese

PAIRINGS

Ideal when consumed with vegetables (artichokes, aubergines, zucchini)

Wine: Aromatic whites, light rose wines