



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



Marzolino rosso



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: 164

Provenienza: Toscana

Tipologia: formaggio fresco

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

Allergeni: latte

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

Lieferant: 164

Herkunft: Toscana

Typologie: Frischkäse

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

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Tuscany (Italy)

Type: fresh cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato

Texture: elastica-solubile

Gusto: sapido, acidulo

Aromi: latte ovino, burro, erba verde, peperoncino

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, säuerlich

Aroma: Schafsmilch, Butter, grünes Gras, Chili

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy

Texture: elastic-soluble

Flavour: sapid, acidulous

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

DESCRIZIONE

„Nomen omen“: il nome di questo formaggio ricalca il mese in cui tradizionalmente era prodotto. La caseificazione del latte avviene portandolo prima a 30-32°C e poi alla coagulazione. È un formaggio da consumare fresco. La crosta viene strofinata con pomodori che ne agevolano la conservazione.

BESCHREIBUNG

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

DESCRIPTION

The name "Marzolino" is derived from the Italian word for March (marzo) and refers to the traditional month of production. The cheesemaking milk is heated to 30-32°C and then curdled. This cheese is intended for fresh consumption. The rind is rubbed with tomatoes, which help to preserve it.

ABBINAMENTI

Eccellente accompagnata da verdure (carciofi, melanzane, zucchine)

Vini consigliati: bianchi aromatici, rosé leggeri

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet in Kombination mit Gemüse (Carciofi, Melanzane, Zucchini);

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine, leichte Roséweine

PAIRINGS

Excellent in combination with vegetables (carciofi, melanzane, courgettes);

Wine accompaniment: Aromatic white wines, light rosé wines