



 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

 1/2

 1/4

 1/8


Affineur



Montébore

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	403 kcal 1687 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
270		700 g	ø 15 H 6cm	90 gg	45 %		2

Fornitore: Vallenostra

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte 70%, latte di pecora 30%, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: elastica-solubile

Gusto: equilibrato dolce-salato, leggera acidità

Aromi: ovino, burro, erba tagliata, tuberi, castagne

Lieferant: Vallenostra

Herkunft: Piemonte

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch 70%, Schafmilch 30 %, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: süß-salzig ausgeglichen, leichte Säure

Aroma: Schaf, Butter, gemähetes Gras,

Wurzelgemüse, Kastanien

Supplier: Vallenostra

Origin: Piedmont (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: elastic-soluble

Flavour: balanced sweet-salty, slight acidity

Aromas: sheeepy, butter, mown grass, tubers, chestnuts

DESCRIZIONE

Questa formaggella vanta una storia antichissima e prende nome dall'omonimo borgo del Tortonese e, più precisamente dalla Valle del Curone. La prima citazione risale al 1153 ma è probabile che sia nata già prima. Si narra che alla fine del Quattrocento fosse l'unico formaggio presente nel menù nuziale di Isabella D'Aragona e Gian Galeazzo Sforza. La curiosa forma a torta nuziale si ispira all'antica torre del paese.

ABBINAMENTI

Utilizzato come ingrediente in diversi piatti della tradizione.

Vino: Timorasso

Miele di castagno

Riduzione di mosto d'uva

Pere caramellate, fichi

BESCHREIBUNG

Eine uralte Geschichte zeichnet diesen Käse aus, welcher seinen Namen vom Örtchen Tortona bezieht, einem Dorf im „Valle del Curone“. Die erste Erwähnung geht auf das Jahr 1153 zurück. Wahrscheinlich ist diese Käse jedoch noch früher entstanden. Es wird erzählt, dass dieser Käse am Ende des 14. Jahrhunderts der einzige Käse auf dem Menü von Isabella von Aragon und Gian Galeazzo Sforza, beides Herzöge von Mailand. Die einzigartige Form lehnt sich an den antiken Tum des Ortes hin.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Bestandteil vieler traditioneller Gerichte

Weinbegleitung: Timorasso

Kastanienhonig

Konzentrat vom Traubenmost

Karamalisierte Birnen, Feigen

DESCRIPTION

This cheese can boast century of history and takes its name from a village in the Tortonese area, precisely in the Valley of Curone. It was first quoted in 1153 but its origin might date back to early on in history. It is said that by the end of the 1400s, this cheese was the only one which was mentioned in the menu at Isabella of Aragona and Gian Galeazzo Sforza's marriage ceremony. Its peculiar cake shape was originally inspired by the tower of the village.

PAIRINGS

Used as an ingredient in various traditional recipes

Wine: Timorasso

Chestnut Honey

Grape must's reduction

Caramelized pears, figs