



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<sup>®</sup>  
Affineur

## Montèbore



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g                         |                     |
|--|---------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy   | 403 KCAL<br>1687 KJ |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates        | 34 G<br>20 G        |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 1,4 G               |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein  | 22 G                |
| Sale/Salz/Salt   | 1,4 G               |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 270                    |                        | 700 g                     | ø 15 H 6cm                            | 90 gg                                  | 45 %                      |                            | 2                                    |

**Fornitore:** 108

**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

### DESCRIZIONE

È un formaggio ricco di storia, il suo nome deriva dalla frazione del paese di Dernice (Tortona) in Valle di Curone. Ci sono documenti che lo attestano già nel 1153, ma probabilmente era già noto prima. Pare che, a fine del XV secolo, fosse presente nel menu dei duchi di Milano Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza. La sua forma ricorda la torre della frazione da cui prende il nome.

### ABBINAMENTI

Il formaggio è un ingrediente di molti piatti tradizionali.

Vino consigliato: Timorasso

Suggerimenti: miele di castagno, mosto d'uva concentrato, pere caramellate, fichi

**Lieferant:** 108

**Herkunft:** Piemont

**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, gemähtes Gras, Wurzelgemüse, Kastanien

### BESCHREIBUNG

Eine uralte Geschichte zeichnet diesen Käse aus, der seinen Namen vom Örtchen Tortona bezieht, einem Dorf im „Valle del Curone“. Die erste Erwähnung geht auf das Jahr 1153 zurück. Wahrscheinlich ist dieser Käse jedoch noch früher entstanden. Es wird erzählt, dass er Ende des 15. Jahrhunderts auf dem Menü der Herzöge von Mailand, Isabella von Aragon und Gian Galeazzo Sforza, stand. Die einzigartige Form ist an den antiken Turm des Ortes angelehnt.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Der Käse ist ein Bestandteil vieler traditioneller Gerichte.

Weinbegleitung: Timorasso

Sonstiges: Kastanienhonig, Konzentrat vom Traubenmost, karamellierte Birnen, Feigen

**Supplier:**

**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:** sheepy, butter, mown grass, tubers, chestnuts

### DESCRIPTION

An ancient history characterises this cheese, which takes its name from Tortona, a village in the "Valle del Curone". The first mention dates back to 1153. However, this cheese probably originated even earlier. It is said that at the end of the 15th century it was on the menu of the Dukes of Milan, Isabella of Aragon and Gian Galeazzo Sforza. Its unique shape is based on the ancient tower of the place.

### PAIRINGS

Cheese is an ingredient in many traditional dishes.

Wine pairing: Timorasso

Other: chestnut honey, grape must concentrate, caramelized pears, figs