



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



Montegalda Blu di Capra BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	324 KCAL 1346 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 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
409		650 g	ø 11 H 5cm	40 gg	47%		4

Fornitore: 166

Provenienza: Veneto

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale, tostato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, amarognolo, sensazione di piccantezza

Aromi: sottobosco, erbaceo, caprino, frutta secca

DESCRIZIONE

Il caseificio „La Capinera“, inaugurato nel 1982, si trova nel comune di Montegalda nella provincia di Vicenza. Praticano un allevamento sostenibile senza usare insilati e attenendosi ai criteri della produzione biologica anche nella produzione del latte. Il cilindro che costituisce il formaggio è ricoperto da una muffa grigiastria naturale, nella pasta troviamo invece venature verdi-bluastre. L'aroma è intenso di noce, ricorda funghi e caramello, al palato è piccante nei punti erborinati e ha un retrogusto persistente.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: dolci, Recioto della Valpolicella
Mugolio / Primitivizia

Lieferant: 166

Herkunft: Venetien

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch, geröstet

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, herb, pikante Noten

Aroma: Unterholz, grasartig, Ziege, Trockenfrüchte

BESCHREIBUNG

Die im Jahre 1982 eröffnete Käserei „La Capreria“ befindet sich in der Gemeinde Montegalda in der Provinz Vicenza. Die nachhaltige Tierhaltung und Milchproduktion erfolgen ohne vergorene Futtermittel unter Einhaltung biologischer Kriterien. Der Zylinder ist mit gräulichem Naturschimmel über- und die Schnittfläche mit grün-blauen Edelpilzadern durchzogen. Das Aroma ist intensiv nussig, erinnert an Pilze und Caramel mit einer deutlichen Schärfe an den Schimmelstellen und anhaltendem Nachgeschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßweine, Recioto della Valpolicella

Mugolio/Primitivizia

Supplier:

Origin: Veneto (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

TASTING

Odour: vegetal, animal, toasted

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, slightly bitter, sensation of hotness

Aromas: undergrowth, grassy, goaty, dried fruit

DESCRIPTION

The cheese dairy "La Capreria", opened in 1982, is located in the municipality of Montegalda in the province of Vicenza. The sustainable animal husbandry and milk production are carried out without fermented feeds and in compliance with organic criteria. The cylinder is covered with greyish natural mould and the cut surface is streaked with green-blue noble fungus veins. The aroma is intensely nutty, reminiscent of mushrooms and caramel with a distinct sharpness at the mouldy parts and a lingering aftertaste.

PAIRINGS

Wine accompaniment: sweet wines, Recioto della Valpolicella
Mugolio/Primitivizia