



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



Nero imperiale



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	402 KCAL 1667 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34 G 24 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 G
Sale/Salz/Salt	1,5 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
335		1 kg	ø 12 H 9cm	90 gg	57 %		2

Fornitore: 86

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, Aceto Balsamico di Modena

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato

Texture: gessosa all'interno, cremosa vicino allo scalzo

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: frutta fermentata, balsamico

DESCRIZIONE

Questo è il risultato di una lunga ricerca e sviluppo da parte dell'azienda CasArrigoni che negli anni si è fatta un nome nel mondo dei formaggi sia nazionale che internazionale. La particolarità di questa specialità casearia non sta solo nella tecnica di produzione e nella lunga stagionatura su assi di pino, ma soprattutto nell'affinamento con uno dei più rinomati prodotti della gastronomia italiana: l'Aceto Balsamico di Modena Igp.

ABBINAMENTI

Un prodotto molto versatile, adatto ad accompagnare insalate, per stuzzichini come aperitivo, in cucina inserito nelle creme o per mantecare risotti oppure con carni rosse.

Vini consigliati: rossi giovani

Lieferant: 86

Herkunft: Lombardei

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Balsamicoessig aus Modena

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig

Textur: kreideartig im Inneren, cremig unter der Rinde

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: fermentierte Frucht, balsamische Noten

BESCHREIBUNG

Hierbei handelt es sich um das Ergebnis einer langen Suche und Entwicklungsarbeit von Seiten des Unternehmens CasArrigoni, das sich über die Jahre hinweg einen Namen auf dem lokalen und internationalen Käsemarkt erarbeitet hat. Die Besonderheit dieser Käsespezialität liegt nicht nur in der Produktion und in der langen Reifezeit auf Kiefern Brettern, sondern auch in der Veredelung mit einem der bedeutendsten Produkte der Italienischen Kulinarik: dem Aceto Balsamico di Modena IGP.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein sehr vielseitiges Produkt, ob als Begleiter zu frischem Salat, für „Stuzzichini“ als Aperitif oder in der Küche in Verbindung mit Cremes oder Risotti oder zu rotem Fleisch;

Weinbegleitung: Junge Rotweine

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, acetum "Aceto Balsamico di Modena"

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: fruity

Texture: chalky inside, creamy along the heel

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: fermented fruit, balsamic

DESCRIPTION

The grainy structure as well as the crumbly texture and the subtle almond aroma distinguish this cheese.

This is the result of a long research and development work on the part of the CasArrigoni company, which over the years has made a name for itself on the local and international cheese market. The peculiarity of this cheese speciality lies not only in its production and in the long maturing period on pine boards, but also in its refinement with one of the most important products of Italian culinary art: Aceto Balsamico di Modena IGP.

PAIRINGS

A very versatile product, whether as an accompaniment to fresh salad, for "stuzzichini" as an aperitif or in the kitchen in combination with creams or risottos or with red meat; Wine accompaniment: Young red wines

