

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Nero Imperiale

EXTRA SELECTION

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: casArrigoni
Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio, Aceto Balsamico di Modena
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°C

Lieferant: casArrigoni
Herkunft: Lombardei
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Balsamicoessig aus Modena
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: casArrigoni
Origin: Lombardy (Italy)
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, acetum "Aceto Balsamico di Modena"
Allergens: milk
Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato
Texture: gessosa all'interno, cremosa vicino allo scalzo
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: frutta fermentata, balsamico

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig
Textur: kreideartig im Inneren, cremig unter der Rinde
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: fermentierte Frucht, balsamische Noten

TASTING

Odour: fruity
Texture: chalky inside, creamy along the heel
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aromas: fermented fruit, balsamic

DESCRIZIONE

Frutto dell'attività di ricerca e sviluppo di CasArrigoni che negli anni ha saputo distinguersi sul mercato proprio per quell'estro creativo. La peculiarità di questo formaggio è da ricercarsi sia nella sua produzione che nella accurata e prolungata stagionatura in cantine sotterranee e su assi di legno di pino, sia nell'affinatura che vede come protagonista un'eccellenza della produzione gastronomica Italiana: l'Aceto Balsamico di Modena IGP.

ABBINAMENTI

Formaggio estremamente eclettico: può infatti accompagnarsi ad insalate fresche, essere utilizzato come stuzzichino per aperitivi oppure in cucina reso cremoso e abbinato sia a paste o risotti, sia a carni rosse.

Vini: rossi giovani e speziati

BESCHREIBUNG

Ergebnis einer langen Suche und Entwicklungsarbeit vom Unternehmen CasArrigoni welches sich über die Jahre einen Namen auf dem lokalen und internationalen Käsemarkt erarbeitet hat. Die Besonderheit dieser Käsespezialität liegt nicht nur in der Produktion und langen Reifezeit auf Kieferbrettern, sondern auch in der Veredelung mit einem der bedeutesten Produkte der Italienischen Kulinarik: dem Aceto Balsamico di Modena IGP

BEGLEITVORSCHLÄGE

Sehr vielseitiges Produkt: als Begleiter zu frischem Salat, für Struzzichini als Aperitiv oder in der Küche in Verbindung mit Cremen oder Risotto. Hervorragend auch zu rotem Fleisch.

Weinbegleitung: Junge Rotweine

DESCRIPTION

This cheese is the outcome of years of researches and development efforts made by Casa Arrigoni, which was able to distinguish itself from the other cheese-factories thanks to both flair and creativity. The peculiarity of this cheese can be found in its production, in its accurate procedures for a long maturing phase which takes place in underground cellars on pine wood beams and, finally, in the excellent Italian product which is the main character in the curing process: IGP Modena Balsamic vinegar.

PAIRINGS

Extremely versatile cheese: it can be served with fresh salad, as part of an aperitif or slightly melted on either pasta and risotto dishes or red meat.

Wines: red young and spicy