



 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



## Nocillo

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	320 kcal 1.329 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	1 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
125	 	700 g	ø 14 H 4cm	40 gg	50%		4

**Fornitore:** casArrigoni

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, liquore di noci

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, tostato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato, amarognolo

**Aromi:** panna cotta, noce verde, frutti secchi tostati

### DESCRIZIONE

Il formaggio viene spennellato con liquore di noci che, oltre a conservarlo, impedisce la formazione di muffe indesiderate e dona aromi caratteristici ed un piacevole colore nocciola alla crosta.

Ottimo a fine pasto accompagnato da fettine di pere Williams.

### ABBINAMENTI

Vini: Pinot grigio, Chardonnay

Liquore nocino

Noci

**Lieferant:** casArrigoni

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Nusslikör

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, geröstet

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig, leicht bitter

**Aroma:** Panna Cotta, grüne Nuss, geröstete Trockenfrüchte

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit einem Nusslikör behandelt, der den Käse ideal konserviert und die Entstehung von Fremdschimmel unterbindet. Zusätzlich verleiht diese Veredelung charakteristische Noten nach Nüssen und eine nussbraune Rinde. Als Abschluss einer Mahlzeit ausgezeichnet mit Scheiben einer Williams-Birne.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Chardonnay, Pinot grigio

Nusslikör

Nüsse

**Supplier:** casArrigoni

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, walnut liqueur

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity, toasted

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty, slightly bitter

**Aromas:** cooked cream, green walnut, toasted dried fruits

### DESCRIPTION

The cheese is refined with walnut liqueur that preserves the cheese, prevents the formation of unwanted moulds and gives characteristic aromas and a nice brown colour to the rind. Excellent at meal's end with slices of Williams pears.

### PAIRINGS

Wines: Pinot Grigio, Chardonnay

Walnut liqueur

Walnuts