



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



## Nocillo



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:** 63

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta molle

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 63

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Weichkäse

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

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** soft cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, tostato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato, amarognolo

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, geröstet

**Textur:** weich-cremig

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

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

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity, toasted

**Texture:** soft-creamy

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

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

### DESCRIZIONE

Questo formaggio morbido viene lavato con un liquore alle noci. Così facendo l'aroma penetra in profondità nella pasta allungando la conservabilità del formaggio rendendo al tempo stesso la buccia di colore marrone-noce; al palato si percepiscono caratteristiche note di noce.

### BESCHREIBUNG

Dieser Weichkäse wird mit einem Nusslikör eingerieben. Dabei dringt das Aroma tief in den Teig ein, der Käse wird somit länger haltbar gemacht. Zusätzlich verleiht diese Veredelung der Rinde eine walnussbraune Farbe und charakteristische Nuss-Noten.

### DESCRIPTION

This soft cheese is rubbed with a nut liqueur. In the process, the aroma penetrates deep into the inner part and the cheese is preserved for longer. In addition, this refinement gives the rind a walnut-brown colour and characteristic nutty notes.

### ABBINAMENTI

Ottimo per finire un pasto accompagnato da spicchi di pera Williams;

Vini consigliati: Chardonnay, Pinot grigio

Suggerimenti: Nocino o noci

### SERVIERVORSCHLÄGE

Als Abschluss einer Mahlzeit ausgezeichnet mit Scheiben einer Williams-Birne;

Weinbegleitung: Chardonnay, Pinot grigio

Sonstiges: Nusslikör und Nüsse

### PAIRINGS

Excellent as the end of a meal with slices of a Williams pear;

Wine pairing: Chardonnay, Pinot grigio

Other: Nut liqueur and nuts