



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



## Ocelli® Barolo



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	396 KCAL 1659 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,6 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 G
Sale/Salz/Salt	1,1 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
319		1/4=1,5 kg	ø 15 H 8cm	195 gg	54%		4

**Fornitore:** 102

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** Latte di vacca 67,2%, Latte di Pecora 17,7%, vinacce 10%, vino Barolo DOCG4%, sale marino, caglio (animale vitello)

**Allergeni:** latte, lattosio

**Conservazione:** conservare a +6° - +8°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, animale

**Texture:** compatta, friabile

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** vino, frutti fermentati, balsamico, caprino

### DESCRIZIONE

Un formaggio vaccino di animali che in estate pascolano all'aperto, viene stagionato a Valcasotto (Piemonte) e per finire affinato per due mesi nelle vinacce annaffiate con Barolo DOCG. Questo formaggio è indicato dagli esperidi di Slow Food come il migliore "ubriaco".

### ABBINAMENTI

Un formaggio da meditazione, ideale per degustazioni;

Vino consigliato: Barolo

Suggerimenti: gelatine di vino, riduzione di aceto balsamico

**Lieferant:** 102

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Kuhmilch 67,2%, Schafsmilch 17,7%, Weintrester 10%, Barolo DOCG4%, Meersalz, Lab (Kalb)

**Allergene:** Milch, Laktose

**Konservierung:** Bei +6° - +8° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, tierisch

**Textur:** kompakt, mürb

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** Wein, fermentierte Früchte, Balsamico, Ziege

### BESCHREIBUNG

Ein Kuhmilchkäse von Tieren, die im Sommer frei auf den Weiden grasen: Im piemontesischen Valcasotto gereift und anschließend für ungefähr zwei Monate in Trester, angereichert mit Barolo DOCG, veredelt, wird dieser Käse von „Slow Food“-Experten als bester „Ubriaco“, „betrunkenen Käse“ empfohlen.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Meditationskäse, ideal für Verkostungen;

Weinbegleitung: Barolo

Sonstiges: Weingelee, Konzentrat vom Aceto Balsamico

**Supplier:**

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** Cow's milk 67,2%, Sheep's milk 17,7%, Marc 10%, Barolo DOCG Wine 4%, Sea Salt, Animal Rennet (Calf)

**Allergens:** milk, lactose

**Conservation:** store at +6° - +8°C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, animal

**Texture:** compact, friable

**Flavour:** sapid, slightly acidulous

**Aromas:** wine, fermented fruit, balsamic, goaty

### DESCRIPTION

A cow's milk cheese from animals that graze freely on the pastures in summer: Matured in Valcasotto in Piedmont and then refined for about two months in marcs enriched with Barolo DOCG, this cheese is recommended by "Slow Food" experts as the best "Ubriaco", "drunken cheese".

### PAIRINGS

A meditation cheese ideal for tasting;

Wine pairing: Barolo

Other: wine jelly, concentrate of Aceto Balsamico