



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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



## Ocelli® Barolo

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	382 kcal 1598 kJ
Grassi/ Fett/Fet	29 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	2,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,7 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	180 gg	43%		4

**Fornitore:** Ocelli

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte di vacca e capra, vinacce, vino Barolo Docg, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, animale

**Texture:** compatta, friabile

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo

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

### DESCRIZIONE

Formaggio Testun stagionato a lungo nel Borgo di Valcasatto, successivamente affinato per due mesi nelle vinacce di Langa arricchite con vino Barolo DOCG.

Considerato il miglior formaggio "ubriaco" in un test contotto dagli esperti degustatori di "Slow Food".

### ABBINAMENTI

Formaggio da meditazione e degustazione

Vini: Barolo

Gelatina di vino

Riduzione di aceto balsamico

**Lieferant:** Ocelli

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Kuh- Ziegenmilch, Trester, Barolo

Wein Docg, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, tierisch

**Textur:** kompakt, mürb

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** Wein, fermentierte Früchte,

Balsamico, Ziege

### BESCHREIBUNG

Testun, welcher im piemontesischen Valcasotto gereift und anschließend für ca. zwei Monate in Trester, angereichert mit Barolo DOCG, veredelt wird. Von „Slow Food“-Experten als bester „Ubriaco“ – betrunkenener Käse – empfohlen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Meditationskäse, ideal für Verkostungen

Weinbegleitung: Barolo

Weingelee

Konzentrat vom Aceto Balsamico

**Supplier:** Ocelli

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:**

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, animal

**Texture:** compact, friable

**Flavour:** sapid, slightly acidulous

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

### DESCRIPTION

Testun kind of cheese which matures for a very long time in the Valcasotto village and gets then cured into Langa's marcs which are enriched with some Barolo DOCG wine. It got the recognition of Best "Drunk" Cheese from a team of expert Slow Food cheese-taster.

### PAIRINGS

Cheese tasting and meditation

Wines: Barolo

Wine jelly

Balsamic vinegar reduction