



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® Castagno



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	415 KCAL 1736 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 G 25 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 G
Sale/Salz/Salt	1,4 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
342		1,5 kg	ø 15 H 8cm	>365 gg	56 %		4

Fornitore: 232

Provenienza: Piemonte

Tipologia: Pasta dura

Ingredienti: Latte di pecora 49,3%, latte di Vacca 49,3%, sale marino, caglio (animale di vitello), ricoperto in superficie da foglie di castagno (non edibili)

Allergeni: Latte, Lattosio

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

Lieferant: 232

Herkunft: Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafsmilch 49,3%, Kuhmilch 49,3%, Meersalz, Lab (Kalb), außen bedeckt mit Kastanienblätter (nicht zum Verzehr geeignet)

Allergene: Milch, Laktose

Konservierung: bei +6°-+8° C lagern

Supplier:

Origin: Piemont

Type: hard cheese

Ingredients: Sheep's milk 49,3%, Cow's milk 49,3%, Sea Salt, Animal Rennet (Calf), covered with Chestnut leaves (not edible)

Allergens: milk, lactose

Conservation: store at +6 - +8° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: sottobosco, leggermente amarognolo

Aromi: aroma di caramelo e gusto umami

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich

Textur: kompakt, mürbe

Geschmack: Unterholz, leicht bitter

Aroma: Karamell-Aroma, umami

TASTING

Odour: vegetable

Texture: compact, friable

Flavour: Umami, underwood, slightly bitter

Aromas: caramel, umami

DESCRIZIONE

Questo formaggio viene prodotto con latte ovino e vaccino di animali che in estate sono tenuti al pascolo. È un formaggio a pasta dura che matura dai 18 ai 24 mesi. Poi le forme vengono avvolte con foglie di castagno che arricchiscono il formaggio di sapore e lo trasformano in indimenticabile tripudio per il palato. Inoltre le foglie costituiscono la naturale confezione del formaggio stesso.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird aus Schaf- bzw. Kuhmilch hergestellt, wobei die Tiere im Sommer auf der Weide gehalten werden. Der Hartkäse reift über einen Zeitraum von 18 bis 24 Monate heran. Die Formen werden dann mit Kastanienblättern umwickelt, die den Käse mit einem ausgeprägten Geschmack bereichern und den Verzehr zum unvergesslichen Geschmackserlebnis machen. Darüber hinaus dienen die Blätter auch als natürliches Verpackungsmaterial.

DESCRIPTION

This cheese is made from sheep's or cow's milk, with the animals being kept on pasture in the summer. The hard cheese matures over a period of 18 to 24 months. The moulds are then refined in chestnut leaves, which enrich the cheese with a distinctive flavour and make eating it an unforgettable taste experience. In addition, the leaves also serve as natural packaging material.

ABBINAMENTI

Ideale per ogni stazione di un menu oppure come aperitivo tagliato a dadini con crostini di pane fatto in casa e burro;

Vini consigliati: delle Langhe, birra scura Craft

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal für ein ganzes Menü oder als Aperitif in kleine Würfel geschnitten, mit Croutons vom hausgemachten Brot und Butter;

Weinbegleitung: Weine der „Langhe“, dunkles Craft Beer

PAIRINGS

Ideal for a whole menu or as an aperitif, cut into small cubes, with croutons of homemade bread and butter;

Wine accompaniment: wines from the "Langhe", dark craft beer