

🍶 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🥄 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🍷 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Ocelli® Grappa e Frutta

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	374 kcal 1565 kJ
Grassi/ Fett/Fet	25 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	13 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	13 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	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
343		1/4 = 1 kg	ø 8 H 15cm	12 M	42 %	●	4

Fornitore: Beppino Ocelli

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di vacca, latte di pecora, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato e di moscato

Texture: friabile-solubile

Gusto: tendenza dolce e umami, di Grappa e frutta

Aromi: di fruttato di frutta secca e note di Grappa di Moscato

DESCRIZIONE

È un formaggio prodotto con latte di pecora e vacca. Stagiona per un minimo di 12 mesi e viene successivamente affinato con l'aggiunta di frutta e Grappa di Moscato che ne arricchiscono ulteriormente il quadro organolettico, offrendo un'esperienza sensoriale assolutamente "speciale".

ABBINAMENTI

Grappa stagionata, Whiskey o Calvados

Lieferant: Beppino Ocelli

Herkunft: Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig und nach Muskateller

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süße Tendenz und umami, Früchte und Grappa

Aroma: fruchtig nach Trockenfrüchten, leichte Muskat-Grappa Noten

BESCHREIBUNG

Ist ein Käse mit einer Assemblage aus Schaf und Kuhmilch und mind. 12 Monate gereift. Zusätzlich wird er mit Trockenfrüchten die in Muskateller-Grappa mariniert werden affiniert. Dieser Käse ist ein Geschmackliches Erlebnis.

BEGLEITVORSCHLÄGE

geeignet zu gereifte Grappa, Whiskey oder Calvados

Supplier: Beppino Ocelli

Origin: Piemonte

Type: hard-cheese

Ingredients: sheep milk, milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

TASTING

Odour: fruity and Moscato

Texture: compact-friable

Flavour: slightly sweet and umami, fruits and Grappa

Aromas: aromatic taste of drier-fruits, light notes of Moscato-Grappa

DESCRIPTION

A cheese made from sheep and cow's milk. Matured for a minimum of 12 months and is then refined with the addition of fruits and Moscato Grappa, which further enriches the taste, offering an absolutely sensory experience.

PAIRINGS

to combine with aged Grappa, Whiskey or Calvados