



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® Grappa Frutta



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	374 KCAL 1565 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	13 G 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	397 gg	42 %		4

**Fornitore:** 219

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** Latte di pecora 36%, Latte di vacca 36%, frutta disidratata 20% (contiene Anidride Solforosa), Grappa di Moscato 7%, sale, caglio

**Allergeni:** latte, anidride solforosa, può contenere tracce di Frutta a Guscio, arachidi

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

Questo formaggio ovo-vaccino viene stagionato per almeno 12 mesi e affinato con frutta essiccata marinata in grappa di moscato. Una vera e propria fantasmagoria al palato!

### ABBINAMENTI

Si sposa magnificamente con grappe invecchiate, whisky o calvados

**Lieferant:** 219

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Schafsmilch 36%, Kuhmilch 36%, Trockenfrüchte 20% (enthält Schwefeldioxid), Grappa-Moscato 7%, Salz, Lab

**Allergene:** Milch, Schwefeldioxid, kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten

**Konservierung:** bei +6°-+8° 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

Dieser Käse mit einer Assemblage aus Schaf- und Kuhmilch wird mindestens 12 Monate gereift und mit Trockenfrüchten, die in Muskateller-Grappa mariniert werden, affiniert. Eine wahre Geschmacksexplosion!

### SERVIERVORSCHLÄGE

Passat hervorragend zu gereiftem Grappa, Whisky oder Calvados

**Supplier:**

**Origin:** Piemonte

**Type:** hard-cheese

**Ingredients:** Sheep's milk 36%, cow's milk 36%, dried fruits 20% (it contains Sulphur Dioxide), Muscat Grappa 7%, salt, rennet

**Allergens:** Milk, Sulfur Dioxide, may contain traces of shell fruits, nuts

**Conservation:** store at +6 - +8° 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

This cheese with an assemblage of sheep's and cow's milk is matured for at least 12 months and affinited with dried fruits marinated in Muscat grappa. A true taste explosion!

### PAIRINGS

Goes well with aged grappa, whiskey or calvados