



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



1/3

**DEGUST**  
Affineur

## Ocelli® Whisky



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	443 KCAL 1837 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	5 G 4 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 G
Sale/Salz/Salt	0,9 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
328		1/4= 1,5 kg	ø 15 H 8cm	420 gg	50%		4

**Fornitore:** 101

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** Latte di Pecora 43,8%, Latte di Vacca 43,8%, malto d'orzo 7%, Whisky 4%, sale, caglio

**Allergeni:** latte, Lattosio, Orzo (Glutine)

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, tostato

**Texture:** compatta-solubile

**Gusto:** dolce-salato

**Aromi:** frutti fermentati, frutti secchi tostati

### DESCRIZIONE

Beppino Ocelli ha sempre un chiaro obiettivo: battere nuove strade nella ricerca del gusto. È il caso di questo formaggio a pasta dura dal sapore e struttura veramente complessi. Forme scelte di Testun vengono stagionate ed infine affinate con orzo maltato e whisky. Ovviamente questo formaggio si sposa perfettamente con il whisky.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: Raboso Podestà, Barolo chinato, whisky torbato con almeno 16 anni di invecchiamento

**Lieferant:** 101

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Schafsmilch 43,8%, Kuhmilch 43,8%, Gerstenmalz 7%, Whisky 4%, Salz, Lab

**Allergene:** Milch, Laktose, Gerste (Gluten)

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, geröstet

**Textur:** kompakt-schmelzend

**Geschmack:** süß-salzig

**Aroma:** fermentierte Früchte, getrocknete Früchte, geröstet

### BESCHREIBUNG

Beppino Ocelli hat stets ein Ziel vor Augen, nämlich intensive, neue Geschmacksrichtungen zu kreieren, wie diesen Hartkäse mit komplexem Geschmack und Struktur. Ausgewählte Formen vom Testun werden gereift und anschließend mit gemälzter Gerste und Whisky veredelt. Selbstverständlich harmonisiert dieser Käse bestens mit Whisky.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Raboso Podestà, Barolo chinato,

getorfter Whisky mit mindestens 16 Jahren Reifung

**Supplier:**

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** Sheep's milk 43,8%, Cow's milk 43,8%, Barley Malt 7%, Whisky 4%, Salt, Rennet

**Allergens:** milk, lactose, barley (Gluten)

**Conservation:** store at +6°- +8°C

### TASTING

**Odour:** fruity, toasted

**Texture:** compact-soluble

**Flavour:** sweet-salty

**Aromas:** fermented fruit, toasted dried fruit

### DESCRIPTION

Beppino Ocelli always has one goal in mind: to create intense, new flavours, like this hard cheese with complex taste and texture. Selected forms of Testun are matured and then refined with malted barley and whisky. Of course, this cheese harmonises perfectly with whisky.

### PAIRINGS

Wine accompaniment: Raboso Podestà, Barolo chinato,  
Peated whisky aged for at least 16 years