

🥛 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 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® Whisky

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	406 kcal 1700 kJ
Grassi/ Fett/Fet	32 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	2,6 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,3 g

EXTRA SELECTION

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	12-14 m	53%	●	4

Fornitore: Ocelli

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: Latte di vacca e capra, malto d'orzo, Whisky, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato

Texture: compatta-solubile

Gusto: dolce-salato

Aromi: frutti fermentati, frutti secchi tostati

DESCRIZIONE

Formaggio originale con un gusto e una struttura davvero molto complessi. Poche forme ti Testun scelte con cura, maturate a lungo e poi affinate in orzo maltato e whisky. Il whisky si accompagna gradevolmente al sapore dell'orzo maltato, tanto che si consiglia di gustarlo con lo stesso distillato.

ABBINAMENTI

Formaggio da meditazione

Vini: Raboso Podestà, Barolo chinato

Whisky torbato invecchiato minimo 16 anni

Lieferant: Ocelli

Herkunft: Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Kuh- und Ziegenmilch, Gerste, Whisky, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet

Textur: kompakt-schmelzend

Geschmack: süß-salzig

Aroma: fermentierte Früchte, getrocknete Früchte, geröstet

BESCHREIBUNG

Hartkäse von Beppino Ocelli mit komplexem Geschmack und Struktur. Ausgewählte Formen vom Testun werden gereift und anschließend mit gemälzter Gerste und Whisky veredelt. Whisky harmoniert hier zum Geschmack der gemälzten Gerste.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Raboso Podestà, Barolo chinato

Getrofter Whisky mit mindestens 16 Jahren Reifung

Supplier: Ocelli

Origin: Piedmont (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: fruity, toasted

Texture: compact-soluble

Flavour: sweet-salty

Aromas: fermented fruit, toasted dried fruit

DESCRIPTION

Original cheese with a truly complex taste and structure. They produce just a few wheels, which all need to be picked carefully, matured for long periods of time and, finally, cured in malted barley and whisky.

The latter gently complements the flavours of the barley and it is the ideal pairing for this unique cheese.

PAIRINGS

Meditation Cheese

Wines: Raboso Podestà, Barolo chinato
Peated whiskeys aged at least 16 years