



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



Otello



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	446 KCAL 1.846 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	41 G 31 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,9 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
265		600 g	ø 12 H 4cm	120	61 %		4

Fornitore: 3

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di bufala, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 3

Herkunft: Lombardei

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: buffalo milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: compatta-solubile

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: bufalino, cantina, sottobosco,

balsamico

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig

Textur: kompakt-schmelzend

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Büffel, Keller, Unterholz, Balsamico

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: compact-soluble

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: water buffalo, cellar, berries, balsamic

DESCRIZIONE

L'affinamento con carbone vegetale è una pratica antica. In superficie il formaggio mostra le tracce del cestello in cui la cagliata viene messa. Con il procedere della maturazione la crosta più dura e asciutta. La pasta bianco avorio ha una consistenza compatta ma friabile, un sapore pieno ed equilibrato, l'aroma ricorda il profumo di muschio e, vicino alla crosta, sottobosco. Il nome si ispira al personaggio del "moro di Venezia" dell'opera omonima di W. Shakespeare.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Holzkohle ist eine antike Veredelungstechnik. Der Käse weist an der Außenseite die typische Weidekorb-Form auf, in welche die Bruchmasse abgefüllt wird. Mit zunehmender Reife wird die Rinde härter und trockener. Der geschlossene elfenbeinfarbene Teig hat eine mürbe Textur mit rundem, ausgewogenem Geschmack, das Aroma erinnert an Moschus, zur Rinde hin nach Unterholz. Der Name Otello ist eine Anlehnung an den „Mohr von Venedig“ aus dem Werk von W. Shakespeare.

DESCRIPTION

Finishing with charcoal is an ancient finishing technique. The cheese has the typical pasture basket shape on the outside, into which the curd is filled. As it matures, the rind becomes harder and drier. The closed ivory-coloured paste has a crumbly texture with a round, balanced taste, the aroma is reminiscent of musk, towards the rind of undergrowth. The name Otello is a reference to the "Moor of Venice" from the work of W. Shakespeare.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: il formaggio si sposa molto bene con rossi eleganti come un Pinot nero riserva

Suggerimenti: ottimo con alcune gocce di aceto balsamico, nocciole e frutta secca

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Der Käse harmoniert sehr gut zu eleganten Rotweinen wie einem Pinot Noir riserva

Ausgezeichnet mit einigen Tropfen Aceto Balsamico, Nüssen und Trockenfrüchten

PAIRINGS

Wine accompaniment: The cheese goes very well with elegant red wines such as a Pinot Noir riserva

Excellent with a few drops of balsamic vinegar, nuts and dried fruit