

🍶 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



Otello

CULTURA INNOVA

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: Quattroportoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di bufala, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: compatta-solubile

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: bufalino, cantina, sottobosco, balsamico

Lieferant: Quattroportoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig

Textur: kompakt-schmelzend

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Büffel, Keller, Unterholz, Balsamico

Supplier: Quattroportoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: buffalo milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: compact-soluble

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: water buffalo, cellar, berries, balsamic

DESCRIZIONE

L'affinamento nella cenere è un antico metodo di conservazione, il formaggio ha il tipico aspetto del canestrato, sulla crosta si vedono le righe lasciate dal canestro in cui matura.

Il nome è un omaggio al personaggio di Otello, "il moro di Venezia" dell'omonima tragedia di Shakespeare.

ABBINAMENTI

Vini: rossi eleganti come un Pinot Noir riserva. Ottimo con una goccia di aceto balsamico, noci e frutta secca

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Holzkohle ist eine antike Veredelungstechnik. Der Käse weist an der Außenseite die typische Korbform auf, in welcher er reift. Der Name Otello ist eine Anlehnung an den "den Mohr von Venedig" aus dem Werk von Shakespeare.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Der Käse harmoniert sehr gut zu eleganten Rotweinen wie einem Pinot Noir riserva. Ausgezeichnet mit einigen Tropfen Aceto Balsamico, Nüssen und Trockenfrüchten.

DESCRIPTION

The refinement with ash is an old method of preservation, the cheese has the typical appearance of "canestrato", on the rind you can see the lines left by the basket where it matures. The name is a tribute to Othello, "The Moor of Venice" the protagonist of the homonymous tragedy of Shakespeare.

PAIRINGS

Wines: elegant red such as a Pinot Noir Reserve. Great with a drop of balsamic vinegar, nuts and dried fruits