



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



Parmigiano Reggiano DOP 36m



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	392 KCAL 1633 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 G 0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	33 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
339		1 kg	Ø H cm	24 mesi	32%		1

Fornitore: 151

Provenienza: Emilia Romagna

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 151

Herkunft: Emilia Romagna

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Emilia Romagna

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: granulosa-friabile

Gusto: sapido, umami, equilibrato, persistente

Aromi: fieno, frutta secca a guscio, frutta matura

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: körnig-mürb

Geschmack: schmackhaft, umami, ausgeglichen, anhaltend

Aroma: Aroma: Heu, reife getrocknete Frucht

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: crumbly-friable

Flavour: sapid, umami, balanced, persistent

Aromas:

DESCRIZIONE

Uno dei formaggi di maggior successo sia a livello nazionale che internazionale prodotto con le due mungiture giornalieri. I maestri casari per produrre questo capolavoro trasformano il latte seguendo antichi metodi tradizionali usando solo caglio, sale e calore oltre alla loro sapienza. Dal 2002 ogni forma viene contrassegnata con il numero di riconoscimento del produttore. La forma dorata e convessa, tondeggianti e brillantemente oleosa ha una pasta friabile e granulosa ma che si scioglie a crema una volta in bocca. Il sapore è complesso ed equilibrato, leggermente sapido e fruttato. Tipici per questo formaggio sono i cristalli di tirosina che si vedono nella pasta.

BESCHREIBUNG

Einer der erfolgreichsten Käse, sowohl auf nationaler als auch internationaler Ebene, für den die Milch täglich zweimal gesammelt wird. Die Käsemeister arbeiten nach jahrhundertalten Methoden, sie brauchen für dieses Käsemeisterwerk lediglich Milch, Lab, Hitze und natürlich die Handwerkskunst. Seit 2002 wird auf jede Form die Erkennungsnummer des jeweiligen Produzenten angebracht. Die goldgelb konvexe, runde, ölige, glänzende Käseform ist brüchig und körnig, zergeht aber wunderbar cremig auf der Zunge. Der Geschmack ist vielschichtig und ausgewogen, fein salzig und fruchtig. Typisch für diesen Käse sind die Tyrosin-Kristalle im Schnittbild.

DESCRIPTION

One of the most successful cheeses, both nationally and internationally, for which the milk is collected twice a day. The master cheesemakers work according to centuries-old methods, they only need milk, rennet, heat and of course the craftsmanship for this cheese masterpiece. Since 2002, the identification number of the respective producer has been applied to each mould. The golden yellow convex, round, oily, shiny cheese shape is crumbly and grainy, but melts wonderfully creamy on the tongue. The taste is complex and balanced, delicately salty and fruity. Typical for this cheese are the tyrosine crystals in the cut.

ABBINAMENTI

Estremamente versatile in cucina, solo per citare due esempi: per ripieni e soufflé.

Vini consigliati: rossi di medio corpo, a seconda dell'invecchiamento, Lambrusco frizzante della provincia di Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, spumanti come Franciacorta.

Suggerimento: aceto balsamico tradizionale

SERVIERVORSCHLÄGE

In der Küche sehr vielseitig einsetzbar, wie etwa für Füllungen und Aufläufe;

Weinbegleitung: Mittelschwerer Rotwein, je nach Reifegrad, Lambrusco frizzante aus der Provinz Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, Schaumweine wie Franciacorta

Sonstiges: Aceto Balsamico Tradizionale

PAIRINGS

Very versatile in the kitchen, such as for fillings and casseroles;

Wine accompaniment: Medium-bodied red wine, depending on the degree of maturity, Lambrusco frizzante from the province of Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, sparkling wines such as Franciacorta

Other: Aceto Balsamico Tradizionale