

🥛 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



Parmigiano Reggiano DOP 36m

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

Fornitore: Gennari

Provenienza: Emilia Romagna

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Gennari

Herkunft: Emilia Romagna

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Gennari

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 più noti in Italia e all'estero, il latte viene raccolto e conferito due volte al giorno. Dal gennaio 2002, su ogni forma viene apposta la palcca di caseina, che riposta un codice che lo identifica in modo univoco. Incredibilmente duttile in cucina e utilizzato in svariate ricette dai ripieni alle mantecature alle gratinature.

ABBINAMENTI

Vino: rossi di medio corpo a seconda del grado di stagionatura, Lambrusco frizzante colli di Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino.

Bollicine: Franciacorta

Aceto Balsamico Tradizionale

BESCHREIBUNG

Einer der erfolgreichsten in und außerhalb Italien. Die Milch wird täglich zweimal gesammelt. Seit 2002 wird auf jede Form die Erkennungsnummer des jeweiligen Produzenten angebracht. In der Küche sehr vielseitig einsetzbar, von Füllungen und Aufläufe bis zum Überbacken.

BEGLEITVORSCHLÄGE

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

Schaumweine: Franciacorta

Aceto Balsamico Tradizionale

DESCRIPTION

One of the most known cheeses both in Italy and worldwide. From January of 2002, it is mandatory to put a small plate the cheese; the latter comes with a code which identifies unequivocally every wheel. Incredibly versatile in the kitchen, used in various recipes: from fillings and mounting risottos and pasta to cooking au gratin.

PAIRINGS

Wine: medium-bodied red (depending on the degree of maturation), Lambrusco sparkling from hills of Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino.

Sparkling wine: Franciacorta

Traditional Balsamic Vinegar