

🍶 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



Pizzino

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	308 kcal 1277 kJ
Grassi/ Fett/Fet	25 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,1 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	2,2 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
127	🐄 🔪	500 g	ø 11 H 4cm	40 gg	48%	●	4

Fornitore: casArrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: casArrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: casArrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: paglia, funghi bianchi, vaniglia

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Stroh, weiße Pilze, Vanille

TASTING

Odour: vegetal, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: straw, white mushrooms, vanilla

DESCRIZIONE

Pizzino è il nome di un piccolo paese, presumibilmente il più antico, del comune di Taleggio situato al vertice di una roccia da cui domina tutta la Valtaleggio.

Il formaggio è una robiola molto stagionata e presenta con una crosta rosata o bruna, estremamente rugosa e sottile. Formaggio a pasta cruda dagli aromi intensi e dalla texture estremamente cremosa.

ABBINAMENTI

Vini: Valcalepio bianco D.O.C., Bollicine

BESCHREIBUNG

Pizzino ist der Name einer kleinen Ortschaft, welche zu den ältesten im Val Taleggio gehört. Der Käse ist eine gereifte Robiola mit orange-bräunlicher, runzeliger Rinde. Der Käsebruch wird im Produktionsprozess nicht nachgewärmt – unter anderem ein Grund für die weiche Konsistenz und Cremige Textur.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Valcalepio bianco D.O.C., Schaumweine

DESCRIPTION

Pizzino is the name of a small village, presumably the oldest one, situated in the Taleggio area, specifically at the top of a rock which overlooks all the Valtaleggio valley. The cheese is a robiola style product, matured for a longer period of time; the rind can be either rosy or brown and it has a wrinkly and thin feel. Bright straw-yellow and gloriously creamy paste.

PAIRINGS

Wine: Valcalepio white wine D.O.C., Sparkling wine