



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

**DEGUST**  
Affineur

## Pizzino



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	308 KCAL 1277 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G <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:** 82

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 82

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**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 una piccola e tra le più antiche località della Val Taleggio. Il formaggio è una robiola stagionata con una buccia rugosa di colore bruno-arancione. Una volta ottenuta, la cagliata non viene riscaldata; questa è una delle ragioni per cui la consistenza finale è morbida e la trama cremosa.

### BESCHREIBUNG

Pizzino ist der Name einer kleinen Ortschaft, die zu den ältesten im Val Taleggio gehört. Dieser Käse ist ein gereifter Robiola mit orange-bräunlicher faltiger Rinde. Der Käsebruch wird im Produktionsprozess nicht nachgewärmt, was unter anderem ein Grund für die weiche Konsistenz und für cremige Textur ist.

### DESCRIPTION

Pizzino is the name of a small village that is one of the oldest in Val Taleggio. This cheese is an aged Robiola with an orange-brownish wrinkled rind. The curd is not reheated in the production process, which is one of the reasons for its soft consistency and creamy texture.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: Valcalepio D.O.C., spumanti

### SERVIERVORSCHLÄGE

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

### PAIRINGS

Wine pairing: Valcalepio bianco D.O.C., sparkling wines