



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



Primo Amore



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|--|-----------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 248,3 KCAL 1029 KJ |
| Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wthc saturates | 20,8 G 16,2 G |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 2,9 G 2 G |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 12,5 G |
| Sale/Salz/Salt | 0,6 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 |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 150 | | 300 g | ø 10 H 3cm | 10 gg | 52 % | | 6 |

Fornitore: 229

Provenienza: Piemonte

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 229

Herkunft: Piemont

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Piemonte

Type: fresh cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, lattico, vegetale, fermentativo

Texture: tenue-cremosa

Gusto: dolce-salato, acidulo

Aromi: caprino, panna fresca, paglia, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, milchig, pflanzlich, fermentativ

Textur: zart-cremig

Geschmack: süß-salzig, säuerlich

Aroma: Ziege, frische Sahne, Stroh, Hefen

TASTING

Odour: animal, lactic, vegetal, fermented

Texture: tenuous-creamy

Flavour: sweet-salty, acidulous

Aromas: goaty, fresh cream, straw, yeasts

DESCRIZIONE

„Le Ramate“ è un'azienda biologica piemontese che alleva capre camosciate e trasforma immediatamente il latte crudo in formaggio artigianale che quindi è esclusivamente di capra. La lavorazione della mungitura del mattino e della sera è a crudo premettendo quindi la conservazione di vitamine, residui, fermenti naturali e una molteplicità di aromi vegetali. Le modalità di caseificazione tuttora mantenute in azienda sono quelle tradizionali della produzione della robiola.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, bianchi strutturati

Suggerimenti: frutta secca e noci, composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP / Le Tamerici

BESCHREIBUNG

„Le Ramate“, ein Bio-Bauernhof im Piemont, züchtet Bergziegen und verwandelt die unmittelbar produzierte Milch in handwerkliche Rohmilch- Käse. Dieser Käse besteht aus hundertprozentiger Ziegenmilch. Dabei wird die Morgen- und Abendmilch roh verarbeitet: Durch diese Behandlung bleiben Vitamine, Spurenelemente, wertvolle natürliche Fermente und eine Vielfalt an Kräuter-Aromen erhalten. Das uralte Rezept der Robiola und ihre Reifungsmethode werden in der Molkerei bis heute beibehalten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, strukturierte Weißweine

Sonstiges: Trockenfrüchte und Nüsse, Composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP/Le Tamerici

DESCRIPTION

„Le Ramate“, an organic farm in Piedmont, raises mountain goats and transforms the directly produced milk into artisan raw milk cheeses. This cheese is made from one hundred percent goat's milk. The morning and evening milk is processed raw: Only this treatment contains vitamins, trace elements, valuable natural ferments and a nuanced variety of aromatic herbs. The ancient Robiola recipe and its maturing method are still maintained in the dairy today.

PAIRINGS

Wine pairing: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, structured white wines

Other: Dried fruits and nuts, Composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP/Le Tamerici