



Puzzone di Moena DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	379 KCAL 1573 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,7 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 G
Sale/Salz/Salt	1,7 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
232		10 kg	ø 38 H 9cm	90/120 gg	45%		1

Fornitore: 184

Provenienza: Val di Fiemme, Trentino

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte,sale,caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 184

Herkunft: Fleimstal, Trentino

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch,Salz,Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Val di Fiemme, Trentino

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Textura: elastica-friabile

Gusto: sapido, intenso e persistente

Aromi: intensi di pascolo, erbe alpine, frutta matura, nocciole tostate

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet, "Stinker"

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: schmackhaft, intensiv und anhaltend

Aroma: intensiv nach Weide, Bergkräuter, reife Früchte, geröstete Haselnüsse

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: elastic-friable

Flavour: sapid, intense and persistent

Aromas: intense meadow scents, alpine herbs, ripe fruit, toasted walnuts

DESCRIZIONE

Questo formaggio si caratterizza per la sua crosta lavata sottile tipicamente rossastro-marroncina e una pasta morbida e giallo paglierino. Negli anni settanta del secolo scorso venne chiamato "puzzone" o in ladino "spretz tzaori" a causa del suo profumo intenso. Se il Puzzone è contrassegnato con una "M" significa che è di malga ed è un Presidio Slow Food.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse zeichnet sich durch seine dünne, typisch rötlich-braune Rinde und ein weicher, strohgelber Teig aus. In den siebziger Jahren wurde dieser Käse als „puzzone“ (dt. Stinker) oder ladinisch „spretz tzaori“ bezeichnet. Der Name entspringt seinem intensiven Geruch. Wird der Puzzone mit einem „M“ für „malga“ (dt. Alm) deklariert, handelt es sich um ein Presidio Slow Food.

DESCRIPTION

This cheese is characterised by its thin, typically reddish-brown rind and a soft, straw-yellow paste. In the seventies this cheese was called "puzzone" (Engl. stinker) or in Ladin "spretz tzaori". The name comes from its intense smell. If the Puzzone is declared with an "M" for "malga" (German: Alm), it is a Presidio Slow Food.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi di corpo

Suggerimento: polenta

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine

Sonstiges: Polenta

PAIRINGS

Wine accompaniment: heavy red wines

Other: polenta