



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



1/3



Quadrello



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	387 KCAL 1602 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 G 27 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17 G
Sale/Salz/Salt	2,0 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
169		2,5 kg	ø 20 H 6cm	30 gg	51 %		2

Fornitore: 157

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di bufala, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 157

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: buffalo milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente amarognolo

Aromi: latte di bufala, sottobosco, caramello, vaniglia

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht herb

Aroma: Büffelmilch, Unterholz, Karamell, Vanille

TASTING

Odour: lactic, vegetal, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly bitter

Aromas: water buffalo milk, undergrowth, caramel, vanilla

DESCRIZIONE

Il caseificio Quattro Portoni fu fondato con lo scopo di valorizzare le notevoli qualità organolettiche del latte di bufala inserendole nella produzione di formaggi tipici della Lombardia. Questo formaggio è prodotto secondo un procedimento tradizionale della bergamasca usando il batterio B. Linens. La crosta di colore aranciato, talvolta con strisce grigio chiaro, può essere leggermente umida. L'aroma ricorda latte bollito ed erbe di prato. Al palato, grazie al suo contenuto di grasso, sviluppa un gusto pieno.

BESCHREIBUNG

Die Käseerei Quattro Portoni wurde mit der Absicht gegründet, die hochwertige Büffelmilch aufzuwerten und traditionelle Käsesorten aus der Lombardei herzustellen und diese mit den organoleptischen Eigenschaften der Büffelmilch zu bereichern. Dieser Käse wird nach traditioneller bergamaskischer Rezeptur mit Rotschmierkultur hergestellt. Die orangefarbige, manchmal mit hellgrauen Streifen durchzogene Rinde kann leicht feucht sein. Das Aroma erinnert an gekochte Milch und Wiesenkräuter. Am Gaumen entfaltet der Käse dank des Fettgehaltes des Teiges einen vollmundigen Geschmack.

DESCRIPTION

The Quattro Portoni cheese dairy was founded with the intention of valorising high quality buffalo milk and producing traditional cheeses from Lombardy, enriching them with the organoleptic qualities of buffalo milk. This cheese is made according to a traditional Bergamo recipe with red smear culture. The orange-coloured rind, sometimes streaked with light grey, can be slightly moist. The aroma is reminiscent of boiled milk and meadow herbs. On the palate, the cheese develops a full-bodied taste thanks to the fat content of the dough.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Valcalepio bianco, Franciacorta

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Valcalepio bianco, Franciacorta

PAIRINGS

Wine pairing: Valcalepio bianco, Franciacorta

