

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



## Robiola Ocelli®

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	274 kcal 1146 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g <0,3 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	0 g
Sale/Salz/Salt	0,76 g

EXTRA SELECTION

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
128		330 g	ø 12 H 4cm	15 gg	54%		4

**Fornitore:** Ocelli

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Ocelli

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:** Ocelli

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, fermentativo

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, equilibrato, leggermente acidulo

**Aromi:** panna fresca, nocciola, lieviti

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, fermentativ

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, ausgeglichen, leicht säuerlich

**Aroma:** frische Sahne, Haselnuss, Hefen

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity, fermented

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, balanced, slightly acidulous

**Aromas:** fresh cream, hazelnut, yeasts

### DESCRIZIONE

Tipico formaggio vaccino a pasta molle del Piemonte. Già Plinio il Vecchio raccontava nella sua "Naturalis Historia" di una "rubeola" che si faceva nelle fattorie del Monregalese per venderla sul mercato di Ceva.

Ideale in cucina su insalate di stagione o a fine pasto come formaggio "da stufa" su fette di pane.

### ABBINAMENTI

Ottima come aperitivo o antipasto

Frutta fresca

Vini: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

### BESCHREIBUNG

Tüpischer Kuhmilch-Weichkäse aus dem Piemont. Bereits Plinius der Ältere erzählte in seiner „Naturalis historia“ von einer „rubeola“, welche man im Monregalese produzierte um sie dann auf dem Markt in Ceva zu verkaufen. Ausgezeichnet auf saisonalem Salat oder als Ofenkäse auf Brotscheiben.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitiv oder Antipasto

Frische Früchte

Weinbegleitung: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

### DESCRIPTION

Typical cow milk soft cheese from Piedmont. Pliny the Elder, in its Naturalis Historia, told us the story of a "rubeola" cheese which used to be made in the Monregalese farms and sold in the Ceva market. Ideal in the kitchen as an ingredient for seasonal salads or at the end of the meal heated up and put on toasts.

### PAIRINGS

Excellent as an aperitif or appetizer

Fresh fruit

Wine: Dolcetto from Langhe Monregalesi