



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



## 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 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	14 G
Sale/Salz/Salt	0,7 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
128		290 g	ø 12 H 4cm	8 gg	50%		4

**Fornitore:** 93

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di Vacca, sale marino, caglio (animale di vitello)

**Allergeni:** latte, lattosio

**Conservazione:** conservare a +6°- +8°C

**Lieferant:** 93

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Kuhmilch, Meersalz, Lab (Kalb)

**Allergene:** Milch, Laktose

**Konservierung:** Bei +6° - +8° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** Cow's milk, Sea Salt, Animal Rennet (Calf)

**Allergens:** milk, lactose

**Conservation:** store at +6°- +8°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

Un tipico formaggio vaccino morbido piemontese. Già lo storico romano Plinio il Vecchio parla nella sua "Naturalis historia" di una "rubeola" che si produceva nel Monregalese per venderla poi al mercato di Ceva. Beppino Ocelli ha riesumato l'antica ricetta battezzando il formaggio così ottenuto "Robiola di Mondovi"

### BESCHREIBUNG

Ein typischer Kuhmilch-Weichkäse aus dem Piemont. Bereits der römische Geschichtsschreiber Plinius der Ältere berichtete in seiner „Naturalis historia“ von einer „rubeola“, welche man im Monregalese produzierte, um sie dann auf dem Markt in Ceva zu verkaufen. Beppino Ocelli hat das antike Rezept neu aufgelegt und die so entstandene Käsesorte „Robiola di Mondovi“ getauft.

### DESCRIPTION

A typical soft cow's milk cheese from Piedmont. Already the Roman historian Pliny the Elder reported in his "Naturalis historia" about a "rubeola", which was produced in Monregalese and then sold on the market in Ceva. Beppino Ocelli recreated the ancient recipe and named the resulting cheese "Robiola di Mondovi".

### ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo o antipasto, su insalate di stagione oppure al forno su pane tostato.

Vino consigliato: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

Suggerimento: frutta fresca

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto, auf saisonalem Salat oder als Ofenkäse auf Brotscheiben;

Weinbegleitung: Dolcetto delle Langhe Monregalesi Sonstiges: Frische Früchte

### PAIRINGS

Excellent as an aperitif or antipasto, on seasonal salad or as an oven cheese on slices of bread;

Wine pairing: Dolcetto delle Langhe Monregalesi Other: Fresh fruit