

🍶 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 tipo oro

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	289 kcal 1198 kJ
Grassi/ Fett/Fet	24 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,0 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
130		300 gr	ø 9 H 3cm	15 gg	50%		4

Fornitore: Zani

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acido

Aromi: latte fresco, paglia, funghi bianchi

Lieferant: Zani

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, feine säure

Aroma: Frischmilch, Stroh, weiße Pilze

Supplier: Zani

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: fresh milk, straw, white mushrooms

DESCRIZIONE

Le forme maturano su stuoie e la salatura si fa a secco, prodotto con il latte proveniente dall'allevamento di proprietà del caseificio. Dopo pochi giorni il formaggio è pronto per il consumo e risulta essere fresco e cremoso, presenza di lieviti di latte in crosta. Ideale come aperitivo o antipasto accompagnato da frutta fresca o in insalata con verdure crude come i finocchi.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, Soave

Frutta fresca

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird aus der Milch der eigenen Tierhaltung hergestellt, trocken gesalzen und auf einem Geflecht gereift. Nach nur wenigen Tagen ist der Käse reif für den Konsum und präsentiert sich frisch und cremig, mit wunderbarer Aromatik nach Hefen und Milch. Ideal als Aperitiv oder Antipasto, begleitend zu frischem Obst oder Salat mit rohem Gemüse wie Fenchel.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine, Soave

Frisches Obst

DESCRIPTION

The wheels are left to mature on wickers and then dry-brined. After a few days this fresh and creamy cheese is ready to consume. Produced with the milk obtained from the cows owned by the dairy. Ideal as an aperitif or antipasto accompanied by fresh fruit or a raw fennel salad

PAIRINGS

Wine: aromatic white wine, Soave

Fresh fruit