



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 tipo oro



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	289 KCAL 1198 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 <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 G
Sale/Salz/Salt	1,0 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
130		300 gr	ø 9 H 3cm	15 gg	50%		4

Fornitore: 161

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 161

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acido

Aromi: latte fresco, paglia, funghi bianchi

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, feine säure

Aroma: Frischmilch, Stroh, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: fresh milk, straw, white mushrooms

DESCRIZIONE

Questo formaggio – prodotto con latte dell'allevamento aziendale – viene salato a secco e fatto maturare su graticcio. Dopo pochi giorni è pronto per il consumo e si presenta fresco e cremoso con aromi di lieviti e latte.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse - aus der Milch von eigener Tierhaltung hergestellt – wird trocken gesalzen und auf einem Geflecht gereift. Nach nur wenigen Tagen ist der Käse reif für den Verzehr und präsentiert sich frisch und cremig mit einem Aroma von Hefen und Milch.

DESCRIPTION

This cheese - made from milk from the dairies own livestock - is dry salted and matured on a mesh. After only a few days, the cheese is ripe for consumption and presents itself fresh and creamy with an aroma of yeast and milk.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto accompagnando frutta fresca, insalate o verdure crude come ad esempio finocchi

Vini consigliati: bianchi aromatici, Soave

Suggerimento: frutta fresca

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder Antipasto geeignet, begleitend zu frischem Obst oder Salat mit rohem Gemüse, wie zum Beispiel Fenchel.

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine, Soave

Sonstiges: Frisches Obst

PAIRINGS

Perfect as an aperitif or antipasto, to accompany fresh fruit or salad with raw vegetables, such as fennel.

Wine pairing: Aromatic white wine, Soave

Other: Fresh fruit