

🥛 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



Rocchetta

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	282 kcal 1168 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,7 g 1,7 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	12 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
005		350 g	ø 10 H 4cm	8 gg	61 %	●	6

Fornitore: Alta Langa

Provenienza: Piemonte

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte, latte di capra, latte di pecora, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fermentativo

Texture: umida-tenua

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: panna fresca, lieviti

Lieferant: Alta Langa

Herkunft: Piemont

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fermentativ

Textur: feucht-zart

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: frische Sahne, Hefen

Supplier: Alta Langa

Origin: Piedmont (Italy)

Type: fresh cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: lactic, fermented

Texture: humid-tenuous

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: fresh cream, yeasts

DESCRIZIONE

Formaggio fresco prodotto con tre latti (vaccino, ovino, caprino). Forma piatta con superficie rugosa ricoperta da lieviti nobili bianchi.

Ottimo come aperitivo e antipasto o come ripieno per verdure. Starter ideale in un piatto di formaggi.

ABBINAMENTI

Vino: Arneis, bianchi aromatici

Confits: Cugna piemontese

Frutta fresca e secca

BESCHREIBUNG

Friskäse welcher aus drei Milchsorten (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) hergestellt wird. Niedere Form, überzogen von einer runzeligen Oberfläche mit weißen Hefen.

Ausgezeichnet als Aperitiv oder Antipasto und als Füllung für Gemüse. Idealer Käse einen Käseteller zu beginnen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Arneis, aromatische Weißweine

Confits: Cugna piemontese

Frische und getrocknete Früchte

DESCRIPTION

Fresh cheese made with three kinds of milk (cow, goat and sheep milk). It is characterised by a flat shape and a wrinkly rind with noble white yeasts. Great as an aperitif and antipasti or as a filling for vegetable; ideal as a starter served in a glorious cheese platter.

PAIRINGS

Wine: Arneis, aromatic whites

Vino: Arneis, bianchi aromatici

Confits: Piedmontese Cugna

Fresh and dried fruit