



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



Rocchetta



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: 106

Provenienza: Piemonte

Tipologia: formaggio fresco

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

Allergeni: latte

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

Lieferant: 106

Herkunft: Piemont

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Piedmont (Italy)

Type: fresh cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fermentativo

Texture: umida-tenua

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: panna fresca, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fermentativ

Textur: feucht-zart

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: frische Sahne, Hefen

TASTING

Odour: lactic, fermented

Texture: humid-tenuous

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: fresh cream, yeasts

DESCRIZIONE

Questo formaggio fresco viene ottenuto dalla lenta coagulazione di tre latti diversi (di mucca, pecora e capra). Ha una sottile pelle color avorio, la pasta è lattosa, di un bianco brillante e finemente strutturata. Al palato risulta fresco, con sentori di latte e una gradevole acidità. In bocca si apprezza la sua cremosità che si dissolve lasciando una sensazione molto piacevole.

BESCHREIBUNG

Dieser Frischkäse wird aus drei Milchsorten (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) hergestellt und unterliegt einem langsamen Gerinnungsprozess. Er hat eine dünne elfenbeinfarbene Oberfläche, der Teig ist milchig, strahlend weiß und feinstrukturiert. Sein Geschmack ist frisch, milchig und leicht säuerlich. Er zergeht cremig weich auf der Zunge und hinterlässt ein angenehmes Mundgefühl.

DESCRIPTION

This fresh cheese is made from three types of milk (cow, sheep and goat) and undergoes a slow coagulation process. It has a thin ivory-colored surface, the paste is milky, bright white and finely textured. It's taste is fresh, milky and slightly acidic. It melts creamy soft on the tongue and leaves a pleasant mouthfeel.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo o antipasto e come ripieno per verdure, ideale pure come apertura di un piatto di formaggi.

Vini consigliati: Arneis, bianchi aromatici

Confetture: Cugnà piemontese o frutta fresca ed essiccata

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder als Antipasto und als Füllung für Gemüse sowie ein idealer Käse, um einen Käseteller zu beginnen.

Weinbegleitung: Arneis, aromatische Weißweine

Confits: Cugna piemontese oder frische und getrocknete Früchte

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or antipasto and as a filling for vegetables, as well as an ideal cheese to start a cheese plate.

Wine pairing: Arneis, aromatic white wines

Confits: cugna piedmontese or fresh and dried fruits

