



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8




Affineur



Salva Cremasco DOP

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	397 kcal 1649 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 25 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	2,0 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
239	 	3 kg	ø 18 H 10cm	6 m	48 %		1

Fornitore: casArrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato

Texture: friabile-granulosa

Gusto: persistente, sapido, acidulo

Aromi: sottobosco, funghi, cantina, caramello

Lieferant: casArrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet

Textur: mürb-körnig

Geschmack: anhaltend, schmackhaft, säuerlich

Aroma: Unterholz, Pilze, Keller, Karamell

Supplier: casArrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: vegetal, toasted

Texture: friable-crumbly

Flavour: persistent, sapid, acidulous

Aromas: undergrowth, mushrooms, cellar, caramel

DESCRIZIONE

L'invenzione di questo prodotto, molto simile a un Quartirollo Lombardo stagionato, ma con dimensioni più grandi, nasce dal bisogno dei contadini di conservare il latte munto quando ancora non c'erano strumenti di refrigerazione. Veniva perciò realizzato un formaggio grande e con un alto grado di acidità che poi veniva stagionato in media 6 mesi. Si ovviava così a tutti i problemi della conservazione. Tutt'oggi si realizza così.

ABBINAMENTI

Vini: Pinot nero del Friuli

BESCHREIBUNG

Dieser Käse, ähnlich einem gereiften Quartirollo Lombardo, jedoch mit größeren Dimensionen, ist aus der Not heraus entstanden, als die Bauern noch keine Möglichkeit hatten Milch zu kühlen. Es wurde daher ein Käse mit größeren Dimensionen und einem hohen Säuregehalt produziert, welcher etwa 6 Monate gereift wurde. Auch heute wird dieser Käse nach dieser Methode hergestellt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Blauburgunder aus dem Friaul

DESCRIPTION

This product, extremely similar to a cured Lombard Quartirollo but slightly bigger, came to be thanks to the farmers' need to keep the milk fresh when there were still no refrigerating methods available. Because of this lack in preservation systems, they used to make big molds of cheese which would cure for at least 6 months and which had a high level of acidity.

PAIRINGS

Wines: Pinot Noir from Friuli Venezia e Giulia