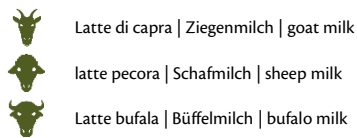


Latte crudo | Rohmilch | raw milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

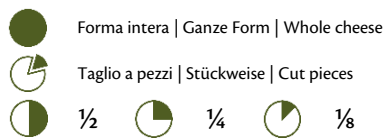
Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



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



## Salva Cremasco DOP



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:** 87

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 87

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, tostato

**Texture:** friabile-granulosa

**Gusto:** persistente, sapido, acidulo

**Aromi:** sottobosco, funghi, cantina, caramello

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, geröstet

**Textur:** mürb-körnig

**Geschmack:** anhaltend, schmackhaft, säuerlich

**Aroma:** Unterholz, Pilze, Keller, Karamell

### TASTING

**Odour:** vegetal, toasted

**Texture:** friable-crumbly

**Flavour:** persistent, sapid, acidulous

**Aromas:** undergrowth, mushrooms, cellar, caramel

### DESCRIZIONE

Questo formaggio, simile al Quartirollo Lombardo anche se dimensioni maggiori, nasce dalla necessità di salvare il latte quando i contadini non avevano ancora la possibilità di raffreddarlo. Crearono allora un formaggio di grande pezzatura e ad alta acidità che maturava per circa sei mesi. Anche nella produzione odierna si segue la stessa metodologia.

### 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 in größerem Format und mit einem hohen Säuregehalt produziert, welcher etwa sechs Monate gereift wurde. Auch heute noch wird dieser Käse nach selbiger Methode hergestellt.

### DESCRIPTION

This cheese, similar to a matured Quartirollo Lombardo, but with larger dimensions, was born out of necessity, when farmers did not have the possibility to refrigerate milk. Therefore, a cheese was produced in a larger format and with a high acid content, which was matured for about six months. Even today, this cheese is still made using the same method.

### ABBINAMENTI

Vino consigliato: Pinot nero del Friuli

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Blauburgunder aus dem Friaul

### PAIRINGS

Wine accompaniment: Pinot Noir from Friuli