

🧴 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



Stracchino di Vedeseta

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	284 kcal 1175 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,6 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	16 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
166	 	1,8 kg	ø 21 H 4cm	35 gg	48%		2

Fornitore: casArrigoni
Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°C

Lieferant: casArrigoni
Herkunft: Lombardei
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: casArrigoni
Origin: Lombardy (Italy)
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: cremosa sotto crosta, gessosa al cuore
Gusto: intenso, dolce-salato, leggermente acidulo
Aromi: latte, erbe aromatiche, anice

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: cremig unter der Rinde, kreideartig im Herz
Geschmack: intensiv, süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: Milch, aromatische Kräuter, Anis

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: chalky
Flavour: intense, sweet, slightly acidulous
Aromas: milky, aromatic herbs, anise

DESCRIZIONE

L'origine del Taleggio, così come si conosce oggi, è da ricercarsi nella Valle da cui prende il nome: la Val Taleggio. In origine il suo nome era Stracchino perchè prodotto con latte delle vacche stanche di ritorno dall'alpeggio; "stracche" appunto. Oggi questo formaggio è prodotto tutto l'anno ma nello stesso identico modo con cui veniva fatto nel passato.

ABBINAMENTI

Ottimo con verdure, cotte o crude
 Vini: bianchi giovani e profumati

BESCHREIBUNG

Der Taleggio, wie er heute bekannt ist, hat seinen Ursprung im Val Taleggio. In früheren Zeiten wurde er „Stracchino“ genannt, da er aus der Milch der „vacche stanche“ – der müden Kühe – nach der Alp-Saison produziert wurde. Heute wird dieser Käse das ganze Jahr hergestellt, jedoch nach den alten Rezepturen der Vergangenheit.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: junger, blumiger Weißwein

DESCRIPTION

The Taleggio cheese as it is known today finds its origin in the Italian Valley from which it takes the name: Val Taleggio. Initially it was called Stracchino because it was being made with the milk of cows who had been out in the fields all day; they were tired, or "stracche" as they say in the area and that is how the name stracchino came to be. Nowadays this cheese is produced all year round in the exact same way they used to make it in the old times.

PAIRINGS

Great with vegetables, cooked or raw
 Wines: young white and fragrant