



Stracchino di Vedeseta



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: 84
Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 84
Herkunft: Lombardei
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:
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

La zona d'origine del Taleggio è la valle omonima (Lombardia). Un tempo veniva chiamato "stracchino" in quanto prodotto a partire dal latte delle mucche reduci dall'alpeggio e quindi "stracche" (stanche). Oggi questo formaggio viene prodotto tutto l'anno, ma sempre in base all'antico procedimento.

BESCHREIBUNG

Der Ursprung des Taleggio liegt 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 immer noch nach den alten Rezepturen der Vergangenheit.

DESCRIPTION

The origin of Taleggio lies in the Val Taleggio. In earlier times it was called "stracchino" because it was produced from the milk of the "vacche stanche" - the tired cows - after the Alpine season. Today, this cheese is produced all year round, but still according to the old recipes of the past.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: bianco giovane e floreale.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: junger, blumiger Weißwein

PAIRINGS

Wine accompaniment: young, flowery white wine