



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

DEGUST
Affineur

Stravecchio



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	404 KCAL 1.680 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 13 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,5 G 1,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	32 G
Sale/Salz/Salt	2,2 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
344		3,5 kg	Ø 23 H ca. 12cm	18 M	32 %		1

Fornitore: 239

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: Latte

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

Lieferant: 239

Herkunft: Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Piemonte

Type: hard-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: dura, granulosa-friabile

Gusto: equilibrato, dolce-salato, umami

Aromi: fieno e frutta secca

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: hart, körnig-mürb

Geschmack: süß-salzig ausgeglichen, umami

Aroma: Heu und Trockenfrüchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: hard, crumbly-friable

Flavour: balanced, sweet-salty, umami

Aromas: hay and dried fruit

DESCRIZIONE

Le grandi forme parlano di una lunga tradizione. Forme che custodiscono il segreto e l'aroma di un latte delicato e gustoso. Riposano per 18 mesi nelle stanze di stagionatura delle "Fattorie Fiandino". Lo Stravecchio viene prodotto quotidianamente nelle caldaie tronco coniche in rame portando il latte a 33-34°C senza l'aggiunta di lisozima così da acquisire la sua struttura granulata e il sapore che lo contraddistingue.

ABBINAMENTI

Fa una bella figura in ogni occasione festosa; lo Stravecchio è perfetto anche per mantecare un risotto, ma anche con waffeln e pane speziato

BESCHREIBUNG

Die großen Laibe erzählen von einer langen Tradition. Laibe die das Geheimnis und das Aroma einer wohlschmeckenden, delikaten Milch wahren. Sie ruhen für 18 Monate in den Reifekellern der „Fattorie Fiandino“. Die Produktion des „Stravecchio“ erfolgt täglich in großen kegelstumpfförmigen Kupferkesseln bei einer Temperatur von 33 bis 34°C ohne Zusatz von Lysozymen. Dadurch erhält der Käse seine charakteristische Granulate-Struktur und seinen typischen Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Macht eine gute Figur auf jeder festlichen Tafel; der Stravecchio eignet sich auch bestens um Risottogerichte zu verfeinern, aber auch für herzhaftes Waffeln oder für würziges Brot

DESCRIPTION

The large loaves recount a long tradition. Loaves that preserve the secret and the aroma of a tasty, delicate milk. They rest for 18 months in the maturing cellars of the "Fattorie Fiandino". "Stravecchio" is produced daily in large truncated copper vats at a temperature of 33 to 34°C without the addition of lysozyme. This gives the cheese its characteristic granular structure and its typical taste.

PAIRINGS

Cuts a fine figure on any festive table; the Stravecchio is also ideal for refining risotto dishes, but also for hearty waffles or for spicy bread