


 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 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

 ½

 ¼

 ⅛


Affineur



Stravecchio

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Sale/Salz/Salt	

EXTRA SELECTION

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: Le Fattorie Fiandino

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: Latte

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

Lieferant: Le Fattorie Fiandino

Herkunft: Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Le Fattorie Fiandino

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

La tradizione si racconta in grandi forme lasciate riposare per 18 mesi nei locali di stagionatura delle Fattorie Fiandino. Forme che racchiudono i segreti di un latte gustoso eppure delicato nei profumi. Selezione Fiandino viene ottenuto dalla lavorazione giornaliera in vasche di rame alla temperatura di 55 °C, senza l'aggiunta di conservanti e lisozima, e con la caratteristica struttura granulosa e dal sapore deciso. Ideale per arricchire le tavole imbandite.

ABBINAMENTI

Lo Stravecchio è perfetto per mantecare un risotto con ciliegie e vino rosso oppure per creare cialde e spume o aromatizzare pani a lievito madre.

BESCHREIBUNG

Die großen Laibe erzählen von einer langen Tradition. Sie ruhen für 18 Monate in den Reifekellern der „Fattorie Fiandino“.

Laibe die das Geheimnis und das Aroma einer wohlschmeckenden, delikaten Milch wahren. Die Produktion des „Stravecchio“ erfolgt täglich in großen Kupfertanks bei einer Temperatur von 55°C ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Lysozymen. Dadurch erhält er seine charakteristische Granulat Struktur und seinen typischen Geschmack.

Ideal für jede festliche Tafel.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Der Stravecchio eignet sich hervorragend um Risottogerichte zu verfeinern, aber auch für herzhaftes Waffeln oder würziges Brot.

DESCRIPTION

The big loaves tell of a long tradition. They rest for 18 months in the maturing cellars of the "Fattorie Fiandino". Loaves that preserve the secret and the aroma of tasty, delicate milk. The production of the "Stravecchio" takes place daily in large copper tanks at a temperature of 55 °C without the addition of preservatives and lysozymes. This gives it its characteristic granule structure and its typical taste. Ideal for any festive table.

PAIRINGS

The "Stravecchio" is ideal for refining risotto dishes, but also for hearty waffles or spicy bread.