

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



Tuma del Trifulau®

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	291 kcal 1219 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 0
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17 g
Sale/Salz/Salt	0,8 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
135		300 g / 130 g	ø 12 H 3cm	15 gg	41%		4

Fornitore: Ocelli

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte vaccino, latte di capra, Tartufo nero, sale, estretto brodo, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Ocelli

Herkunft: Piemont

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Kuhmilch, Ziegenmilch, schwarzer Trüffel, Salz, Extrakt, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Ocelli

Origin: Piedmont (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: tartufo, sottobosco, panna

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Trüffel, Unterholz, Sahne

TASTING

Odour: vegetal, lactic

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: truffle, undergrowth, cream

DESCRIZIONE

"Trifulau" è il nome in dialetto piemontese di colui che di notte gira con il suo cane per i boschi alla ricerca di tartufi. Inserire il tartufo nel formaggio è un antico metodo che come scopo aveva quello di preservare il profumo del tartufo nel tempo.

Ottimo come aperitivo o antipasto su del pane bianco.

ABBINAMENTI

Insalate di ortaggi e radici

Vini: Chardonnay, Arneis

Pane tipo baguette

BESCHREIBUNG

„Trifulau“ sind die im piemontesischen Dialekt genannten Personen, welche mit Ihren Hunden umherziehen und nach Trüffeln suchen. Es ist eine antike Methode, den Trüffel in den Käseteig einzuarbeiten um das leicht flüchtige Trüffelaroma zu bewahren und konservieren.

Ausgezeichnet als Aperitiv oder Antipasto auf Weißbrot.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Gemüsesalat mit Radieschen

Weinbegleitung: Chardonnay, Arneis

Baguette

DESCRIPTION

"Trifulau" is the expression in the Piedmontese dialect which defines the man who, in the company of his dog, wonders around the woods in search of truffles. This cheese marries together the flavours of the milk with those of the Piedmontese black truffle: ancient method to preserve the aroma of the truffle. Ideal as an aperitif or as antipasti spread on some white bread.

PAIRINGS

Salads with vegetables or roots

Wines: Chardonnay, Arneis

Bread type baguette