



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



## Tuma del Trifulau®



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		290 g	ø 12 H 3cm	8 gg	52%		4

**Fornitore:** 94

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di vacca, tartufo d'estate 3%, sale marino, estratto per brodo (proteine del latte idrolizzate e sale), caglio (animale di vitello)

**Allergeni:** latte, lattosio

**Conservazione:** conservare a +6° - +8°C

**Lieferant:** 94

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Kuhmilch, Sommertrüffel 3%, Brühenextrakt (hydrolysierte Milchproteine und Salz), Lab (Kalb)

**Allergene:** Milch, Laktose

**Konservierung:** Bei +6° - +8° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** Cow's milk, Summer Truffle 3%, Sea Salt, Soup Extract (milk protein hydrolysates, salt), Animal Rennet (Calf)

**Allergens:** milk, lactose

**Conservation:** store at +6° - +8°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.

### 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.

### 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.

### ABBINAMENTI

Insalate di ortaggi e radici

Vini: Chardonnay, Arneis

Pane tipo baquette

### SERVIERVORSCHLÄGE

Gemüsesalat mit Radischen

Weinbegleitung: Chardonnay, Arneis

Baguette

### PAIRINGS

Salads with vegetables or roots

Wines: Chardonnay, Arneis

Bread type baquette