

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



Verde di Montegalda BIO

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	324 kcal 1346 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	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	1,9 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
409		650 g	ø 11 H 5cm	40 gg	47%		4

Fornitore: La Capreria

Provenienza: Veneto

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte di pecora e capra, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale, tostato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, amaro, sensazione di piccantezza

Aromi: sottobosco, erbaceo, caprino, frutta secca

DESCRIZIONE

L'azienda La Capreria si trova nel comune di Montegalda in provincia di Vicenza e produce formaggi dal 1982. Le capre impegnate nella produzione vivono tranquille nella loro stalla ed hanno libero accesso al pascolamento, la loro alimentazione esclude l'utilizzo di insilati di mais e si basa sull'uso di fieni di prato stabile. Tutti i formaggi sono prodotti secondo i criteri della produzione biologica.

ABBINAMENTI

Vino: vini passiti, Recioto della Valpolicella
Mugolio - Azienda Primitivizia -
<http://www.primitivizia.it/prodotti/mugolio/>

Lieferant: La Capreria

Herkunft: Venetien

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Schaf- Ziegenmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch, geröstet

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, herb, pikante Noten

Aroma: Unterholz, grasartig, Ziege, Trockenfrüchte

BESCHREIBUNG

Die 1982 eröffnete Käserei „La Capreria“ befindet sich in der Gemeinde Montegalda in der Provinz Vicenza. Die nachhaltige Tierhaltung und Milchproduktion erfolgt ohne vergorene Futtermittel unter Einhaltung biologischer Kriterien.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßweine, Recioto della Valpolicella
Mugolio - Primitivizia -
<http://www.primitivizia.it/prodotti/mugolio/>

Supplier: La Capreria

Origin: Veneto (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: sheep- and goat milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: vegetal, animal, toasted

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, slightly bitter, sensation of hotness

Aromas: undergrowth, grassy, goaty, dried fruit

DESCRIPTION

The company La Capreria is situated in the Montegalda district, Vicenza and it has been producing cheeses since 1982. The goats spend their time in quiet stalls and are free to graze the lands; they are being fed exclusively pasture hay as corn insilaged food are willingly out of the picture. All the cheese are made following the standards of the biological productive system.

PAIRINGS

Wine: Passito wines, Recioto della Valpolicella
Mugolio - Azienda Primitivizia -
<http://www.primitivizia.it/prodotti/mugolio/>