



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



1/3



Verzin® di capra



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	332 KCAL 1389 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	1,5 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
422		4 kg	ø 24 H 12cm	60 gg	50%		1

Fornitore: 104

Provenienza: Piemonte

Tipologia: erborinato

Ingredienti: Latte di Capra, sale marino, caglio (animale di vitello)

Allergeni: latte, lattosio

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

Lieferant: 104

Herkunft: Piemont

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Meersalz, Lab (Kalb)

Allergene: Milch, Laktose

Konservierung: Bei +6° - +8° lagern

Supplier:

Origin: Piedmont (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: Goat's milk, Sea Salt, Animal Rennet (Calf)

Allergens: milk, lactose

Conservation: store at +6° - +8°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-acidulo, leggera sensazione di piccantezza

Aromi: caprino, funghi, sottobosco

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-säuerlich, leichte Schärfe

Aroma: Ziege, Pilze, Unterholz

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-acidulous, slight sensation of hotness

Aromas: goaty, mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Il nome questo formaggio lo deve al famoso marmo "Verzino" di Frabosa (Piemonte) che con le sue venature sembra una copia del formaggio. Esso viene prodotto nel caseificio del piccolo comune di Frabosa Soprana ai piedi del Monte Moro. Beppino Occelli per questo formaggio ha reinterpretato una tradizionale modalità di produrre un naturale formaggio erborinato della zona alpina usando solo latte di capre di montagna.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici, rossi di corpo invecchiati, vini da dessert

Suggerimento: gelatina di vino

BESCHREIBUNG

Den Namen „Verzin“ verdankt dieser Käse dem berühmten Marmor von Frabosa (Verzino Frabosa), welcher sich mit seinen Äderungen als eine Kopie des Käses anmutet. Der Käse wird in der Sennerei der kleinen Gemeinde Frabosa Soprana produziert, am Fuße des Monte Moro. Bei diesem Käse hat Beppino Occelli das alte Rezept einer natürlichen Edelpilzkäsesorte der Alpenregion neu aufgelegt, der ausschließlich aus Milch von Bergziegen hergestellt wird.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, gereifte körperreiche Rotweine, Dessertweine

Sonstiges: Weingelee

DESCRIPTION

This cheese owes its name "Verzin" to the famous marble of Frabosa (Verzino Frabosa), which with its veining appears to be a copy of the cheese. The cheese is produced in the alpine dairy of the small municipality of Frabosa Soprana, at the foot of Monte Moro. With this cheese, Beppino Occelli has revived the old recipe of a natural noble mushroom cheese of the Alpine region, made exclusively with milk from mountain goats.

PAIRINGS

Wine accompaniment: aromatic white wines, mature full-bodied red wines, dessert wines

Other: wine jelly