




 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



## Verzin® di capra

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	346 kcal 1435 kJ
Grassi/ Fett/Fet	29 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	13 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 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	 	3 kg	ø 24 H 12cm	60 gg	49%		1

**Fornitore:** Ocelli

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-acidulo, leggera sensazione di piccantezza

**Aromi:** caprino, funghi, sottobosco

**Lieferant:** Ocelli

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-säuerlich, leichte Schärfe

**Aroma:** Ziege, Pilze, Unterholz

**Supplier:** Ocelli

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** goatmilk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-acidulous, slight sensation of hotness

**Aromas:** goaty, mushrooms, undergrowth

### DESCRIZIONE

In nome Verzin® trae origine dal famoso marmo di Frabosa, detto verzino (verdolino), che con le sue venature sembra essere la copia esatta di una fetta di questo formaggio. Prodotto nel caseificio del piccolo paesino di Frabosa Soprana, alle pendici del Monte Moro.

### ABBINAMENTI

Vini: Bianchi aromatici, rossi di corpo e annata, passiti  
Gelatine di vino

### BESCHREIBUNG

Den Namen Verzin verdankt dieser Käse dem berühmten Marmor von Frabosa (Verzino Frabosa), welcher mit seinen Äderungen als eine Kopie des Käse zu sein scheint. Der Käse wird in der Sennerei der kleinen Gemeinde Frabosa Soprana produziert, am Fuße des Monte Moro.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, gereifte körperreiche Rotweine, Dessertweine  
Weingelee

### DESCRIPTION

The name Verzin® originates from the famous marble of Frabosa, said greenish, which, with its veins seems to be the exact copy of a slice of this cheese. Product in Frabosa Soprana, a small village in the province of Cuneo.

### PAIRINGS

Wines: White aromatic, full-bodied red and vintage, raisin  
Wine jellies