



 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

 ⅓

  
Affineur



## Vezzena del Trentino

### TERRITORIO SELECTION

| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g |                      |
|--|----------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy                             | 400 kcal<br>1.700 kJ |
| Grassi/ Fett/Fet   | 31 g                 |
| -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates    | 20 g                 |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate                         | 1,5 g                |
| -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar                     | 0 g                  |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein  | 28 g                 |
| Sale/Salz/Salt   | 1,7 g                |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK  | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE  | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|------------------------|---|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|---|--------------------------------------|
| 332                    |   | 10 kg                     | ø 31 H 9cm                            | 12 M                                   | 34%                       |   | 1                                    |

**Fornitore:** Gruppo formaggio Trentino

**Provenienza:** Altipiani Cimbri, Trentino

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte,sale,caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Gruppo formaggio Trentino

**Herkunft:** Altipiani Cimbri, Trentino

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch,Salz,Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

**Supplier:** Gruppo formaggio Trentino

**Origin:** Altipiani Cimbri, Trentino

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4- +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato

**Texture:** semidura-granulosa

**Gusto:** sapido, persistente, sensazione di piccantezza

**Aromi:** intensi di pascolo, fiori, erbe alpine, frutta matura

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig

**Textur:** halbfest-körnig

**Geschmack:** schmackhaft, anhaltend, pikante Noten

**Aroma:** intensiv nach Weiden, Blumen, Bergkräuter, reife Früchte

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity

**Texture:** semi-hard, crumbly

**Flavour:** sapid, persistent, sensation of hotness

**Aromas:** intense meadow scents, flowers, alpine herbs, ripe fruit

### DESCRIZIONE

Questo formaggio può definirsi il simbolo della tradizione casearia trentina. Si dice che l'Imperatore Francesco Giuseppe lo pretendesse ogni giorno sulla sua tavola. Anche quando è molto stagionato, il Vezzena conserva una suadenza ed una burrosità eccezionali, sprigionando aromi particolari secondo il periodo di pascolo. Il presidio Slow food riguarda soltanto il Vezzena prodotto in estate con latte d'alpeggio, distinguibile grazie alla "M" di malga.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati, vin santo trentino (se molto stagionato)

Piatti della tradizione

### BESCHREIBUNG

Dieser Käse ist der Inbegriff der traditionellen Käsereikultur im Trentino. Glaubt man Erzählungen, durfte er auf der Tafel von Kaiser Franz-Joseph nie fehlen. Dieser Käse präsentiert sich auch im reifen Stadium mit einer fantastischen buttrig-schmelzenden Textur und je nach Reifegrad. Der Vezzena Presidio Slow Food bezieht sich nur auf die Laibe, welche im Sommer auf der Alm produziert und mit einem „M“ deklariert werden.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine, wenn stark gereift  
Vino Santo aus dem Trentino  
Traditionelle Gerichte

### DESCRIPTION

This cheese can be described as the quintessence of the traditional Trentino cheeses. It has been said that the Emperor Francesco Giuseppe demanded this cheese every single day. Even when deeply cured, the Vezzena cheese retains all of its buttery and mellow characteristics, letting peculiar aromas burst out, depending on the season. The Slow Food Vezzena Presidium, recognizable by the brand "M" which stands for "Malga", concerns exclusively with the summer production with pasture-milk.

### PAIRINGS

Wines: structured red, "Vino santo" from Trentino (if very seasoned)  
Traditional dishes