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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

# Occelli® al Barolo



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1570/378 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 30 g<br>21 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 5,2 g<br>0 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 23 g |
| Sale/Salz/Salt | 1,1 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 319 | | 1/4= 1,5 kg | ⌀ 15 cm H 8 cm | 6 M | 54 % | | 4 |

**Fornitore:** Beppino Occelli®
**Provenienza:** Piemonte
**Tipologia:** pasta dura
**Ingredienti:** latte di vacca, latte ovino, vinacce, vino Barolo DOCG, sale marino, caglio
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4°- +7°C

**Lieferant:** Beppino Occelli®
**Herkunft:** Piemont
**Typologie:** Hartkäse
**Zutaten:** Kuhmilch, Schafsmilch, Weintrester, Barolo DOCG, Meersalz, Lab
**Allergene:** Milch
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Beppino Occelli®
**Origin:** Piedmont
**Type:** hard cheese
**Ingredients:** Cow's milk, Sheep's milk, Marc, Barolo DOCG Wine, salt, rennet
**Allergens:** milk
**Conservation:** store at +4°- +7°C

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, animale
**Texture**: compatta, friabile
**Gusto:** sapido, leggermente acidulo
**Aromi:** vino, frutti fermentati, balsamico, caprino

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, tierisch
**Textur:** kompakt, mürb
**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich
**Aroma:** Wein, fermentierte Früchte, Balsamico, Ziege

## TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, animal
**Texture:** compact, friable
**Flavour:** sapid, slightly acidulous
**Aroma:** wine, fermented fruit, balsamic, goaty

## DESCRIZIONE

Prodotto con latte vaccino e ovino, questo formaggio a pasta dura e friabile viene stagionato per diversi mesi su assi di legno in Valcasotto e conservato in vinacce arricchite con Barolo Docg. È un ottimo formaggio da degustazione e il suo sapore deciso si abbina a grandi vini rossi.

## BESCHREIBUNG

Dieser aus Kuh- und Schafsmilch hergestellte Hartkäse mit mürber Textur wird einige Monate auf Holzbrettern in Valcasotto gereift und in mit Barolo Docg angereichertem Trester gelagert. Er ist ein großartiger Käse für Degustationen und sein charakterstarker Geschmack passt gut zu großen roten Weinen.

## DESCRIPTION

Made from cow's and sheep's milk, this hard cheese with a crumbly texture is matured for several months on wooden boards in Valcasotto and stored in marc enriched with Barolo Docg. It is a great cheese for tasting and its strong flavour goes well with great red wines.

## SUGGERIMENTI

Un formaggio da meditazione, ideale per degustazioni; va molto bene anche con gelatine di vino oppure una riduzione di Aceto Balsamico.
Bevande: Nebbiolo, Barolo

## SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Meditationskäse, ideal für Verkostungen; gerne auch mit etwas Weingelee oder einem Konzentrat vom Aceto Balsamico.
Getränke: Nebbiolo, Barolo

## SERVING SUGGESTION

A meditation cheese, ideal for tastings; also delicious with a little wine jelly or a concentrate of balsamic vinegar.
Drinks: red wines as Nebbiolo or Barolo

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s