

MONTÉBORE '99

oltre 60gg. / over 60dd. "Vintage"



Valori nutrizionali su / Nutritional values on 100g

Valore energetico / Energy	361 Kcal 1511 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / of witch saturates	28,97 g 17,9 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of witch sugar	0,03 g 0,03 g
Proteine / Protein	22,7 g
Sale / Salt	1,12 g
Ceneri / Ash	2,28

DATI TECNICI

Ingredienti: latte crudo vaccino 70%, latte crudo ovino 30%, caglio naturale di vitello, fermenti lattici, sale

Cagliata: Presamica a 35 / 37 °C

Salatura: a secco con sale marino di Cervia

Tipologia: Pasta dura

Stagionatura: da 90 a 120 gg

Dimensioni: Ø 15 cm H 5 cm

Peso: 600 / 700 g

Conservazione: + 4 / 7 ° C

Allergeni: latte

TECHNICAL INFORMATION

Ingredients: cow's raw milk 70%, sheep's raw milk 30%, rennet, lactic ferments, salt

Curd: rennet based-curdling 35 / 37 °C

Salting: dry with sea salt from Cervia, Adriatic sea

Type: hard-cheese

Seasoning: 90 - 120 dd

Dimensions: Ø 15 cm H 5 cm

Weight: 600 / 700 g

Conservation: + 4 / 7 ° C

Allergens: milk

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, speziato

Texture: granulosa

Gusto: intenso, leggera piccantezza

Aromi: ovino, burro, cantina, tuberi, castagne

TASTING

Odour: animal, spicy

Texture: hard

Flavour: intense, light spiciness

Aromas: sheepy, butter, cellar, chestnuts

DESCRIZIONE

La forma a torta nuziale si ottiene sovrapponendo, dopo la salatura, tre forme con diametro decrescente. La crosta è di colore variabile, da giallo paglierino a nocciola scuro a seconda della stagionatura, la pasta è di colore avorio.

Il Montébole vanta una storia antichissima, si narra che alla fine del 1489 fosse l'unico formaggio presente nel menu nuziale di Isabella D'Aragona e Gian Galeazzo Sforza. Formaggio che ha rischiato l'estinzione e recuperato dal 2002 dalla Cooperativa Vallenosttra.

DESCRIPTION

The wedding cake shape is obtained by overlapping, after salting, three shapes with decreasing diameter. The rind is of a variable color, from straw yellow to dark hazelnut depending on the seasoning, the paste is ivory.

The Montébole cheese can boast centuries history, it is said that this cheese, in the 1489, was the only one mentioned on the menu at Isabella of Aragona and Gian Galeazzo Sforza's marriage. Cheese saved from extinction by the Cooperativa Vallenosttra in the year 2002.

ABBINAMENTI

Vini: Timorasso, Barbaresco, Merlot, Sangiovese

Birre: chiare, floreali

Miele di castagno

Utilizzato come ingrediente in diversi piatti della tradizione

PAIRINGS

Wines: Timorasso, Barbaresco, Merlot, Sangiovese

Beers: floral and aromatics

Chestnut honey

Used as an ingredient in various traditional recipes