

# REBLÒ DI MUCCA (Prodotto stagionale)



## Valori nutrizionali su / Nutritional values on 100g

Valore energetico / Energy	388Kcal 1343Kj
Grassi / Fat di cui saturi / of witch saturates	28.01g 11,72g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of witch sugar	0,1g 0,1g
Proteine / Protein	24,1g
Sale / Salt	1,2g
iPhoto Library.migratedphotolibrary	1,1g

## DATI TECNICI

**Ingredienti:** latte crudo vaccino, fermenti lattici, sale, caglio

**Cagliata:** Presamica 35 / 37 °C

**Salatura:** in salamoia

**Tipologia:** semi-stagionato

**Stagionatura:** 30-90 gg

**Dimensioni:** Ø 15 cm H 3 cm

**Peso:** 300 g

**Conservazione:** + 4 / 7 ° C

**Allergeni:** latte

## TECHNICAL INFORMATION

**Ingredienti:** goat's raw milk, rennet, salt

**Curd:** rennet based-curdling 35 / 37 °C

**Salting:** pickled

**Type:** semi hard-cheese

**Seasoning:** 30-90 dd

**Dimensions:** Ø 15 cm H 3 cm

**Weight:** 300 g

**Conservation:** + 4 / 7 ° C

**Allergens:** milk

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** burrosa, fondente

**Gusto:** armonico, dolce, leggermente sapido

**Aromi:** intenso di panna, erbe e burro fuso

## TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** buttery, fondant

**Flavour:** harmonius, sweet, slightly sapid

**Aromas:** intensely creamy, herbs, melted butter

## DESCRIZIONE

Giovane prodotto dell'azienda Vallenostra.

Realizzato stagionalmente a seconda della disponibilità del latte. Presente in due versioni, 100% latte di capra o 100% latte di mucca.

Ispirato alla tecnica di produzione del cugino francese Reblochon, da qui l'origine del nome.

Forma piatta con superficie rugosa ricoperta da lieviti nobili bianchi.

Ottimo come aperitivo e antipasto o come ripieno per verdure.

## DESCRIPTION

Young product of the Vallenostra company.

Made seasonally based on the availability of milk. Present in two versions, 100% goat's milk or 100% cow's milk.

Inspired, in the production technique, to the French cousin, the Reblochon cheese, from here the origin of the name.

Flat shape with rough surface with white noble yeasts.

Excellent as an aperitif and appetizer or as a filling for vegetables.

## ABBINAMENTI

Si consuma fresco accompagnato con verdure, cotte o crude.

Vini bianchi aromatici e rossi giovani e leggeri

Mostarde: mela e cipolla

## PAIRINGS

It can be consumed fresh accompanied by vegetables either boiled or raw.

Aromatic white wines and reds young

Mustards: apple and onion