

RUÉ



Valori nutrizionali su / Nutritional values on 100g

Valore energetico / Energy	288Kcal 1193Kj
Grassi / Fat di cui saturi / of witch saturates	23,7g 17,4g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of witch sugar	2,3g 1,1g
Proteine / Protein	16,5g
Sale / Salt	0,8g
Ceneri / Ash	1,35g

DATI TECNICI

Ingredienti: latte crudo vaccino, caglio naturale di vitello, fermenti lattici, sale

Cagliata: Lattica a 25 °C

Salatura: a secco con sale marino di Cervia

Tipologia: formaggio fresco

Stagionatura: 5-10 gg

Dimensioni: Ø 10 cm H 3 cm

Peso: 200 /300 g

Conservazione: + 4 / 7 ° C

Allergeni: latte

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: tenue, cremosa

Gusto: dolce-salato, acidulo

Aromi: latte fresco, burro, paglia, lieviti

DESCRIZIONE

Il nome Rué deriva dalla località da cui proviene il latte vaccino, il piccolo Borgo di Rovello, vicinissimo al Caseificio Vallenostira.

Formaggio fresco prodotto con latte crudo vaccino.

Forma piatta con superficie rugosa ricoperta da lieviti nobili bianchi.

Ottimo come aperitivo e antipasto o come ripieno per verdure.

Starter ideale in un piatto di formaggi.

ABBINAMENTI

Si consuma fresco accompagnato con verdure, cotte o crude, e si abbina a vini bianchi giovani e profumati.

Frutta secca (nocciole)

TECHNICAL INFORMATION

Ingredients: cow's raw milk, rennet, lactic ferments, salt

Curd: lactic-curdling 25 °C

Salting: dry with sea salt from Cervia, Adriatic sea

Type: fresh soft-cheese

Seasoning: 5-10 dd

Dimensions: Ø 10 cm H 3 cm

Weight: 200 / 300 g

Conservation: + 4 / 7 ° C

Allergens: milk

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft, creamy

Flavour: sweet-salty, acidulous

Aromas: fresh milk, butter, straw, yeasts

DESCRIPTION

The name Rué derives from the small village called Rovello, from which they comes the cow's milk used for make this cheese.

Fresh cheese produced with raw cow's milk.

Flat shape with rough surface covered with white noble yeasts.

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

Ideal starter in a cheese platter.

PAIRINGS

It can be consumed fresh accompanied by vegetables, either boiled or raw and goes well with young and fragrant white wines.

Dried fruits (hazelnuts)