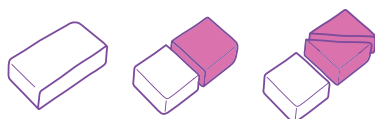


NABABBO

Formaggio a crosta lavata dal colore rosato. All'interno si presenta con una pasta molto bianca, tipica dei formaggi molli di capra. La tipologia richiama quella dei formaggi Lombardi dalla struttura cremosa e elastica. Viene stagionato presso le nostre cantine per un periodo superiore ai 40 giorni. Al palato il gusto è dolce, burroso e intenso senza rinunciare al tipico retrogusto caprino, accompagnato da una lieve nota amarognola anch'essa caratteristica.

A washed-rind cheese that is slightly pink in color. On the inside, the paste is the bright white characteristic of soft goat cheese. Our Nababbo has a creamy and supple texture that closely resembles typical Lombard cheeses. It is aged in our cellars for over 40 days. The result has a mild, buttery and rich flavor that retains the distinctive aftertaste of goat's milk with a hint of bitterness, also typical of goat cheese.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Franconia - Marzemino - Lacrima Di Morro D'Alba oppure Chardonnay - Lugana - Pinot Grigio - Pigato

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio
 Ingredients: GOAT'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1415 / 342
grassi totali / fat	g	30
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	27
carboidrati / carbohydrate	g	0
di cui zuccheri / sugars	g	0
proteine / protein	g	19
sale / salt	g	1,6

Cod. CA19013
 Peso: 1,1 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 2
 Shelf life: 60 gg.

Code: CA19013
 Weight: 1,1 Kg ca.
 Units per package: 2
 Shelf life: 60 gg.

Cod. CA19021
 Peso: 180 gr ca.
 Pezzi per cartone: 8
 Shelf life: 30 gg.

Code: CA19021
 Weight: 180 gr ca.
 Units per package: 8
 Shelf life: 30 gg.