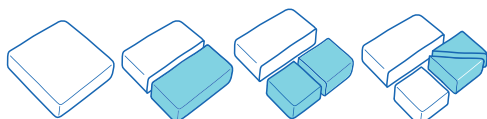


QUARTIROLO LOMBARDO DOP

È un'eccellenza della produzione casearia Lombarda, un formaggio dalle origini storiche inequivocabilmente antiche, con un nome legato ad una precisa pratica contadina ormai caduta in disuso. Il termine "quartiolo" deriva infatti dal nome con il quale si indicava l'erba cresciuta dopo il terzo taglio, la quartirola, che le vacche mangiavano al termine della transumanza estiva. Oggi la produzione è continuativa durante l'anno. La pasta si presenta unita, leggermente grumosa e friabile, a volte con piccoli distacchi; di colore bianco intenso e senza crosta. Il sapore lattico è intenso con un retrogusto leggermente acidulo che gli dona freschezza. La stagionatura si aggira intorno ai 5 giorni.

This cheese is an excellent example of the Lombard- area cheese making tradition that undoubtedly traces its origins far into the past. Indeed, its name derives from a specific historical farming custom: it was once made using quartirola grass, the fourth new growth after the third cutting of the year that the cows grazed on after returning from their summer pastures. Today, however, Quartiolo Lombardo is produced all year round. It has a solid, slightly lumpy, crumbly paste that sometimes displays small cracks, white in color and without a rind. It has an intense milky flavor rendered pleasantly fresh by a slightly tangy aftertaste. This cheese is aged approximately 5 days.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Valcalepio - Marzemino - Pinor Neroo Lugana - Verdicchio - Fiano - Greco



Pils

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio
 Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

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

energia / energy	kJ/kcal	1279 / 309
grassi totali / fat	g	24,5
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	20
carboidrati / carbohydrate	g	0
di cui zuccheri / sugars	g	0
proteine / protein	g	18,5
sale / salt	g	1,4

Cod. QB20010
 Peso: 2,6 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 2
 Shelf life: 40 gg.

Code: QB20010
 Weight: 2,6 Kg ca.
 Units per package: 2
 Shelf life: 40 gg.

Cod. QB20025
 Peso: 1,3 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 4
 Shelf life: 40 gg.

Code: QB20025
 Weight: 1,3 Kg ca.
 Units per package: 4
 Shelf life: 40 gg.

Cod. QN20706
 Peso: 200 g **e**
 Pezzi per cartone: 12
 Shelf life: 40 gg.

Code: QN20706
 Weight: 200 g **e**
 Units per package: 12
 Shelf life: 40 gg.