



■ ■ PAGLIAVERA

Die Pagliavera ist ein vollmundig würziger Weichkäse aus Kuhmilch, für dessen Herstellung altüberlieferte Rezepte mit der modernen Käseertechnik kombiniert werden. Er reift vierzehn Tage in einer zarten Weißschimmelrinde. In der Nase duftet der Käse aromatisch nach Heublumen. Sein strohgelber Teig cremifiziert unter der Rinde und zerfließt am Gaumen mit milchfrischen und typischen Champignon Noten und delikaten Anklängen an Haselnüssen.

Geschichte Die Käseherstellung im Piemont hat eine lange Tradition. Die Reifung erfolgte damals über eine besondere Technik: die jungen Weichkäseläibe wurden über einem Strohgeflecht (Paglia= Stroh auf italienisch) getrocknet, welches die unterlegte Strohoptik symbolisiert. Der Pagliavera aus dem Casa di Pietro Sortiment ist eine Hommage an diese kulinarische Geschichte piemontesischer Käseherstellung.

Herkunft	Piemont / Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 56 %
Geschmack	mild würzig, Champignon Noten mit Anklängen an Haselnüsse
Reifung	14 Tage
Kartoninhalt	200 g x 8
Art.-Nr.	424950

