

# IL GIOVANE



FORMAGGIO  
**Biologico**  
DELLA LESSINIA

## FORMAGGIO DA LATTE INTERO

Formaggio tipico da tavola proveniente dai pascoli della Lessinia, in provincia di Verona.

Pasta semicotta prodotta esclusivamente con latte vaccino intero (crudo o pastorizzato) con stagionatura minima di 25 giorni, ma preferibile di 40/60 giorni (periodo nel quale raggiunge le caratteristiche organolettiche migliori). Di colore che varia da bianco a giallo paglierino con occhiatura di piccole dimensioni uniformemente diffusa, dotato di crosta sottile ed elastica.

Ottimo per aperitivi, da accompagnare a vini bianchi e spumanti.

**Formato:** Ø 25/30 cm  
H 7/8,5 cm

**Peso:** 6/7 Kg

**Produzione:** Tutto l'anno

**Stagionatura:** da 1 a 5 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	23,7 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT 580/006  
OPERATORE CONTROLLATO E2361  
AGRICOLTURA ITALIA





## CHEESE FROM WHOLE MILK

Il Giovane is a typical cheese, from the Lessinia's pastures, in Verona's province. Semi-cooked curd pasturized cows' milk cheeses, with a minimum ripening of 25, but preferably of 40/60 days. It has a color which varies from a white to a yellow and it has a pliant and thin crust. It is optimum with white wines and sparkling wines.

**Size:** Ø 25/30 cm - H 7/8,5 cm

**Weight:** 6/7 Kg

**Production:** all year round

**Ripening:** from 1 to 5 months

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	29 g
Saturated fat	23,7 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

## KÄSE VOLLMILCH

Typischer halbgekochter Tafelkäse aus dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona, der ausschließlich aus Kuhvollmilch (roh oder pasteurisiert) hergestellt wird.

Er reift mindestens 25 Tagen, aber vorzugsweise zwischen 40 bis 60 Tage, um seine besten organoleptischen Eigenschaften zu erreichen. Je nach Jahreszeit variiert seine Farbe von weiß bis strohgelb. Er zeichnet sich durch eine gleichmäßige kleine Lochbildung und eine dünne und elastische Rinde aus. Es ist lecker für Aperitif mit weißwein und schäumend.

**Format:** Ø 25/30 cm  
H 7/8,5 cm

**Gewicht:** 6/7 Kg

**Herstellung:** ganz Jahr

**Reifungsdauer:** 1 bis 5 Monate

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	29 g
gesättigten Fettsäuren	23,7 g
Kohleydrat	0 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g