



Blu' 61

1961 anno in cui Antonio Carpenedo e Giuseppina decidono di unirsi in matrimonio. La loro è un'unione indissolubile fatta di emozioni e sentimenti. Entrambi condividono la stessa passione per il mondo caseario. Molte le idee e gli spunti presi durante le loro scampagnate tra pascoli di montagna e piccoli caseifici artigianali per creare grandi formaggi d'affinamento. Ma questa volta Antonio si supera dedicando un formaggio alla loro appassionata unione il "Blu' 61", un formaggio che fa innamorare! TIPOLOGIA: Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino, che viene fatto maturare con pregiato vino passito di Raboso e mirtilli rossi. Il formaggio ha una stagionatura minima di tre mesi, presenta una pasta morbida tendente a cremificare con l'avanzare della stagionatura e una crosta sottile ricoperta di mirtilli rossi. NOTE DEGUSTATIVE: Blu' 61 si distingue per eleganza ed armonia. Le aromatiche ed intense note tipiche del formaggio erborinato si lasciano avvolgere dai sentori di marasca e frutta passita del vino Passito di Raboso. ABBINAMENTI: Consigliamo il Passito di Raboso oppure altri vini passiti preferibilmente rossi. Possiamo accostare al formaggio una composta all'aceto balsamico e frutta. RICONOSCIMENTI: Il formaggio ha debuttato a Cibus 2012 aggiudicandosi la medaglia d'oro al concorso Alma Caseus come primo classificato nella categoria erborinati. Questo il giudizio della giuria: "il prodotto si presenta perfettamente equilibrato nel sapore e nella struttura, piuttosto dolce sebbene erborinato. Le note vinose dovute alla presenza delle vinacce, mai invasive, si sposano mirabilmente con i sentori di latte e con l'erborinatura"

1961: it's the year when Antonio Carpenedo and Giuseppina decided to get married. Their union is indissoluble, made of emotions and feelings, and both share the same passion for the world of cheese. They are used to get many ideas and inspiration from their outings among mountain pastures and small traditional dairies to create great ripened cheeses. But this time Antonio goes beyond by dedicating a cheese to their passionate union, "Blu' 61", a cheese that makes fall in love! TYPE: Blue cheese produced with cow's milk, ripened with fine Raboso passito wine and red cranberries. The cheese has a minimum maturing of three months, the paste is soft tending to become creamy when the cheese is more aged, the rind is thin and covered with red cranberries. TASTING NOTES: Blu' 61 is peculiar for its elegance and harmony. The aromatic and intense notes typical of the blue cheese are wrapped by the scents of marasca cherry and fruit of Passito di Raboso wine. MATCHES: we suggest Passito di Raboso wine or other raisin wines, preferably red. We can match to the cheese a compote of balsamic vinegar and fruit. AWARDS: The cheese has been first presented at Cibus 2012 and has been awarded the Gold Medal of Alma Caseus Contest at First Place in the blue cheeses class. This was the judgment of the panel: "the product is perfectly balanced in flavor and structure, fairly sweet although blue. The winery notes due to the presence of marcs, never invasive, commendable match with the scents of milk and the blue cheese"

LA CASEARIA
Affinatori
CARPENEDO

La Casearia Carpenedo s.r.l.
Via Santandrà 17 - 31050 Camalò di Povegliano - Treviso - Italy
Tel. +39 0422 872178 - Fax +39 0422 872210
info@lacasearia.com - www.lacasearia.com

DATI TECNICI	
CODICE/	15187
Denominazione	BLU' 61
Confezionamento	incartato in alluminio e confezionato sottovuoto
Formato	forme cilindriche da 2,5 Kg. c.ca
Conservazione	Tra 2°C e 4°C.
Ingredienti	Formaggio erborinato affinato con vino rosso passito e mirtilli rossi. Ingredienti: latte vaccino, sale, caglio.
Durata del prodotto	90 giorni
Stagionatura	minimo 60 giorni
PACKAGING	
Imballo	Cartone chiuso
Pezzi per cartone	1 pezzi
Dimensione imballo	23 x 23 x 15
Peso Imballo	gr.230
N. cartoni per pallet	150 cartoni
Cartoni per strato/box per layers	15 cartoni
Strati per pallet	10 strati
tot.kg/plt	kg. 375
altezza pallet	175 cm
TECHNICAL INFORMATION	
CODE	15187
Product name:	BLU' 61
Packaging:	alluminium wrapped and vacuum packed
Dimension and shapes:	circular form - about 2,5 kg.
Store at:	Between 2°C e 4°C.
Ingredients:	Blue cheese aged with red passito wine and cramberries. Ingredients: Cow's milk, salt, rennet.
Shelf life	90 days
Maturing	minimum 60 days
PACKAGING	
Packing	closed cardboard
Pieces per box	1 piece
Box dimensions	23 x 23 x 15
weight of the box	gr.230
No.of box per Pallet	150 boxes
box per layers	15 boxes
layers per pallet	10 layers
tot.kg/plt	kg.375
pallet height	175 m