Latte crudo | Rohmilch | raw milk
pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized
Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk
Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk
latte pecora | Schafmilch | sheep milk
Latte bufala | Büffelmilch | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Bagoss



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1477/354
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22,9 g 16,9 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,75 g <0,05 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	32,3 g
Sale/Salz/Salt	2,13 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
301		20 kg	⌀ 34 cm H 8 cm	12/24 M	23 %		1

Fornitore: Buccio Mario
Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Buccio Mario
Herkunft: Lombardei
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Buccio Mario
Origin: Lombardy (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, culture
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, animale
Texture: compatta
Gusto: salato, intenso
Aromi: agrumi, frutta matura, zafferano, balsamico, cuoio

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, tierisch
Textur: kompakt
Geschmack: salzig, intensiv
Aroma: Zitrusfrüchte, reife Frucht, Safran, Balsamico, Leder

TASTING

Odour: fruity, vegetal, animal
Texture: compact
Flavour: salty, intense
Aroma: citrus fruits, ripe fruit, saffron, balsamic, leather

DESCRIZIONE

In dialetto „Bagoss“significa „di Bagolino” indicando così la località di provenienza di questo formaggio in Valle del Caffaro (Brescia). L’aggiunta di zafferano per colorare la pasta del formaggio è ancora oggi in uso. Durante la stagionatura la crosta viene regolarmente strofinata con un panno imbevuto di olio di lino. Lo caratterizza la consistenza compatta e dura con minima occhiatura, al palato si sente frutta esotica e un buon equilibrio tra dolce e sapido con una lunga persistenza.

BESCHREIBUNG

Im Dialekt bedeutet das Wort „Bagoss“ „aus Bagolino“ und bezeichnet damit den Ursprungsort in der Valle del Caffaro (Provinz Brescia), wo dieser Käse hergestellt wurde. Die Zugabe von Safran, um den Käseteig zu färben, ist auch heute noch ein gängiger Vorgang. Während der Reifung wird die Rinde regelmäßig mit einem in Leinöl getränkten Tuch eingerieben. Charakteristisch ist die kompakte, feste Struktur mit winziger Lochung. Mit einem Aroma von exotischen Früchten, ist er zwischen süß und salzig ausgewogen im Geschmack und hat einen langanhaltenden Abgang.

DESCRIPTION

In dialect, the word "Bagoss" means "from Bagolino" and thus refers to the place of origin in the Valle Caffaro (province of Brescia) where this cheese was made. The addition of saffron to colour the cheese dough is still a common process today. During the ripening process, the cylindrical, lubricated rind is regularly treated with linseed oil.

SUGGERIMENTI

Questo formaggio è un ingrediente frequente in diversi piatti tradizionali, dalla polenta alle lenticchie.
Bevande: rossi di corpo, rossi locali lombardi, Sforzato della Valtellina

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Käse wird gerne als Basis von diversen traditionellen Gerichten eingesetzt, von der Polenta bis zu Gerichten mit Linsen.
Getränke: Körperreiche Rotweine, lokaler Rotwein aus der Lombardei, Sforzato di Valtellina

SERVING SUGGESTION

This cheese is often used as a base for various traditional dishes, from polenta to lentil dishes.
Drinks: Full-bodied red wines, local red wine from Lombardy, Sforzato di Valtellina

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s