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

Blu di Bufala



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1603/387
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 g 27 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
415		4 kg	⌀ 20 cm H 12 cm	60 gg	61 %		4

Fornitore: Quattro Portoni
Provenienza: Lombardia
Tipologia: erborinato
Ingredienti: latte di Bufala, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Quattro Portoni
Herkunft: Lombardei
Typologie: Blauschimmelkäse
Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Quattro Portoni
Origin: Lombardy (Italy)
Type: blue cheese
Ingredients: bufalo milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato con sensazione di pungenza
Texture: burrosa-solubile
Gusto: dolce, lieve sensazione di piccantezza
Aromi: bufalino, funghi, sottobosco, vaniglia

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig mit leichter Schärfe
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß, leichte Schärfeempfindungen
Aroma: Büffelmilch, Pilze, Unterholz, Vanille

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy with pungent sensations
Texture: buttery-soluble
Flavour: sweet, slight sensation of hotness
Aroma: typical water buffalo aroma, mushrooms, undergrowth, vanilla

DESCRIZIONE

Questo particolare formaggio di bufala si presenta come un cubo con crosta screziata ricca di pigmenti gallo-grigi-rossastri, una pasta venata di muffe nobili blu-verdi, umida e granulosa dal profumo intenso. Si tratta di un formaggio molto saporito con accenti dolci ed erbacei. Si percepiscono aromi di noce, cioccolato fino a fungo e muschio. Il gusto è deciso e persistente, ma grazie al contenuto di grasso, risulta piacevolmente pieno.

BESCHREIBUNG

Dieser besondere Käse aus Büffelmilch, mit quadratischer Würfelform und linierter Rinde ist reich an gelb-grau-rötlichen Pigmenten und weist eine grün-blaue Edelpilzäderung mit einem feuchten, krümeligen Teig mit ausgeprägtem Geruch auf. Es handelt sich um einen gehaltvollen Käse mit süßen und herben Akzenten. Die Aromen gehen von nussig und schokoladig über pilzig bis hin zu Moschus. Der Geschmack ist kräftig und anhaltend, aufgrund des Fettgehalts aber fein abgerundet.

DESCRIPTION

This cheese with a square cube shape and lined rind is rich in yellow-grey-reddish pigments and has a green-blue noble vein with a moist, crumbly paste with a distinct smell. It is a rich cheese with sweet and tart accents. The aromas go from nutty and chocolatey to mushroomy and musky. The taste is strong and persistent, but finely rounded due to the fat content.

SUGGERIMENTI

Ottimo per degustazioni di formaggi o come tocco speciale per un piatto. Questo formaggio si abbina bene anche al cioccolato fondente.
Bevande: Moscato di Scanzo DOCG, succo d'uva bianco, nettare di pesca.

SERVIERVORSCHLÄGE

Optimal für Käseverkostungen oder als besondere Bereicherung für ein Gericht. Dieser Käse passt auch zu Zartbitter-Schokolade.
Getränke: Moscato di Scanzo DOCG, weißer Traubensaft, Pfirsichnektar.

SERVING SUGGESTION

Ideal for cheese tastings or as a special addition to a dish. This cheese also goes well with dark chocolate.
Drinks: Moscato di Scanzo DOCG, white grape juice, peach nectar.

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