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

Caciocavallo



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1777/424
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33,5 g 22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	3,1 g 3,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27,6 g
Sale/Salz/Salt	2 g 2 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
551		2 kg	⌀ cm H cm	min. 3 M	32 %		1

Fornitore: Caseificio di Nucci
Provenienza: Molise
Tipologia: pasta filata
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Caseificio di Nucci
Herkunft: Molise (Italien)
Typologie: Knetkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Caseificio di Nucci
Origin: Molise (Italy)
Type: kneadet-curd
Ingredients: milk, salt, rennet, culture
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattiginoso, erbaceo
Texture: compatta, elastica, fondente
Gusto: dolce
Aromi: latte, erbe, sensazione leggermente pungente con un tempo di maturazione più lungo

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: kompakt, elastisch, schmelzend
Geschmack: süß
Aroma: Milch, Kräuter, leicht scharfes Empfinden bei längerer Reifezeit

TASTING

Odour: milky, vegetal
Texture: compact, elastic, melting
Flavour: sweet
Aroma: milk, herbs, slightly pungent sensation with longer ripening time

DESCRIZIONE

Di Nucci è un'azienda familiare che da generazioni produce artigianalmente diversi tipi di formaggio. Un prodotto speciale è questo caciocavallo paglierino di latte vaccino crudo, che incarna la lunga tradizione del cosiddetto formaggio a pasta filata e per questo porta anche il suffisso del nome "P.A.T." (prodotto agroalimentare tradizionale).

BESCHREIBUNG

Di Nucci ist ein Familienbetrieb, der die handwerkliche Herstellung von verschiedenen Käsesorten schon seit Generationen ausübt. Ein besonderes Produkt ist dabei dieser strohgelbe Caciocavallo aus roher Kuhmilch, welcher die lange Tradition der sogenannten Knetkäse (pasta filata) verkörpert und deshalb auch den Namenszusatz „P.A.T." trägt (prodotto agroalimentare tradizionale - traditionelles landwirtschaftliches Lebensmittel).

DESCRIPTION

Di Nucci is a family business that has been producing a variety of artisan cheeses for generations. A special product is this straw-coloured caciocavallo made from raw cow's milk, which embodies the long tradition of so-called kneaded cheese (pasta filata) and therefore also bears the name suffix 'P.A.T.' (prodotto agroalimentare tradizionale - traditional agricultural food).

SUGGERIMENTI

I formaggi a pasta filata sono ideali in cucina per la gratinatura, ma anche per la cottura alla griglia o su un antipasto freddo o un piatto di insalata. Sono perfetti da abbinare a diversi tipi di pane, a seconda del grado di maturazione del formaggio.

SERVIERVORSCHLÄGE

Knetkäse sind ideal in der Küche zum Überbacken geeignet, sowie auch zum Grillen oder auf einem kalten Vorspeisen- oder Salatteller. Bei Verkostungen perfekt mit verschiedenen Brotsorten kombinierbar, abhängig vom Reifegrad des Käse.

SERVING SUGGESTION

Kneaded cheeses (pasta filata) are ideal in the kitchen for gratinating, as well as for grilling or on a cold starter or salad plate. Perfect for pairing with different types of bread, depending on the ripeness of the cheese.

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