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 di Bufala



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1594/385
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 24 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,7 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	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
555		3 kg	⌀ 20 cm H 16 cm	min. 3 M	60 %		1

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

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fruttato, tostato
Texture: elastica-solubile
Gusto: dolce, leggera sensazione di piccantezza con l'avanzare della maturazione
Aromi: bufalino, frutta matura, caramello

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, geröstet
Textur: elastisch-schmelzend
Geschmack: süß, mit zunehmender Reifung leichte Schärfe
Aroma: Büffelmilch, reife Früchte, Karamell

TASTING

Odour: animal, fruity, toasted
Texture: elastic-soluble
Flavour: sweet, hint of spiciness appearing al the cheeses mature
Aroma: water buffalo, ripe fruit, caramel

DESCRIZIONE

La forma irregolarmente tondeggiante e lo spago con cui è legata questa pasta filato di bufala rendono questo formaggio unico e riconoscibile.
La crosta è sottile e liscia, di colore giallo scarico. La pasta è omogenea con accenni di occhiatura. La consistenza è elastica e il sapore delicato ricorda il burro cotto.

BESCHREIBUNG

Die unregelmäßige runde Form und die Kordel, mit der dieser Knetkäse aus Büffelmilch (pasta filata) gebunden ist, verleihen ihm Einzigartigkeit und Erkennbarkeit.
Die Rinde ist fein und glatt, von blassgelber Farbe. Der Teig ist gleichmassig, mit nur wenig verbreiteten Löchern. Die Konsistenz ist elastisch, und der milde Geschmack erinnert an gekochte Butter.

DESCRIPTION

The irregular round shape and the cord with which this pasta filata buffalo cheese is tied give it uniqueness and recognisability.
The rind is fine and smooth, pale yellow in colour. The dough is uniform, with only slightly widespread holes. The consistency is elastic and the mild taste is reminiscent of cooked butter.

SUGGERIMENTI

Perfetto come aperitivo in abbinamento a pomodori semi-secchi sott'olio.
Bevande: Valcalepio rosso

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt zum Aperitif in Kombination mit im Öl eingelegte, halbgetrocknete Tomaten.
Getränke: Valcalepio rosso

SERVING SUGGESTION

Perfect as an aperitif in combination with semi-dried tomatoes preserved in oil.
Drinks: Valcalepio rosso

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