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

Canestrato Pugliese DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1787/427
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33,6 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,4 g 2,4 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28,9 g
Sale/Salz/Salt	3,8 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
361		12 kg	⌀ 30 cm H 13 cm	6-12 M	42 %		1

Fornitore: Casari Pugliesi
Provenienza: Puglia
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte ovino, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Casari Pugliesi
Herkunft: Apulien
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Casari Pugliesi
Origin: Puglia (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: sheepmilk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: compatta-friabile
Gusto: intenso, sapido
Aromi: ovino, erbe mediterranee

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: intensiv, schmackhaft
Aroma: Schaf, mediterrane Gräser

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: compact-friable
Flavour: intense, sapid
Aroma: sheepy, mediterranean herbs

DESCRIZIONE

Pecorino stagionato dalla Puglia. Il Canestrato Pugliese DOP è un formaggio a pasta. Molto versatile in cucina come ripieno o per gratinare dei piatti di pasta o verdure.
dura, non cotta, prodotto esclusivamente con latte ovino intero, modellato con particolari stampi che gli conferiscono un aspetto caratteristico.

BESCHREIBUNG

Gereifter Pecorino aus Apulien mit charakteristischer Struktur des Weidenkorb-Geflechts. Sehr vielseitig in der Küche als Füllung oder zum Gratinieren von Nudelgerichten und Gemüse einsetzbar.

DESCRIPTION

Aged pecorino from Apulia with the characteristic structure of the wicker basket. Very versatile in the kitchen as a filling or to gratinate pasta dishes and vegetables.

SUGGERIMENTI

Vini consigliati: rossi strutturati, Cannonau riserva
Conserve: marmellata di zucca, mostarda di pere e zafferano / Alpe Prags

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: strukturierte Rotweine, Cannonau riserva.
Kürbis-konfitüre Alpe Pragas
Mostarda Birne-Safran Alpe Pragas

SERVING SUGGESTION

Wine accompaniment: structured red wines, Cannonau riserva
Confits: Pumkin-Jam, Mustard Pear-Saffron Alpe Pragas

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