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

Colston Bassett Stilton



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1701/410
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 g 23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,1 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23,7 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
412		8 kg	⌀ 21 cm H 22 cm	6 M	56 %		1

Fornitore: Neal's Yard Dairy
Provenienza: Inghilterra
Tipologia: erborinato
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Neal's Yard Dairy
Herkunft: England
Typologie: Blauschimmelkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Neal's Yard Dairy
Origin: England
Type: blue cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato
Texture: burrosa-solubile
Gusto: persistente, dolce-amarognolo, sensazione di piccantezza
Aromi: funghi secchi, sottobosco, frutti di bosco

DESCRIZIONE

È un erborinato a base vaccina selezionato dal Neal's Yard Diary in Gran Bretagna. Se è prodotto nelle contee del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire è ad origine di denominazione protetta. Data la sua consistenza, un tempo veniva consumato con un cucchiaino. Il periodo di maturazione è di circa quattro mesi. Sotto la crosta il formaggio è liscio e burroso con la tipica venatura verde-blu. Ha un gusto complesso e persistente con aromi di fughi essiccati

SUGGERIMENTI

Utilizzabile ovunque sia richiesto un formaggio blu dal sapore deciso, sia in cucina che nelle degustazioni di formaggi come conclusione di un piatto di formaggi.
Bevande: Porto, Sherry, Marsala, succo d'uva o di pera, tè nero freddo con miele.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: anhaltend, süß-herb- pikante Noten
Aroma: getrocknete Pilze, Unterholz, Waldfrüchte

BESCHREIBUNG

Ein Blauschimmelkäse auf Kuhmilchbasis, der von der Neal's Yard Dairy in Großbritannien selektioniert wird. Um den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung zu erhalten, muss er in den Grafschaften Derbyshire, Leicestershire und Nottinghamshire hergestellt werden. Da er eine besondere Konsistenz aufweist, wurde er früher mit einem Teelöffel gegessen. Die Reifezeit beträgt ungefähr vier Monate. Unter der Rinde ist der Käse glatt und butterig mit der typischen blauen Äderung. Er besitzt einen komplexen nachhaltigen Geschmack und ein Aroma von getrockneten Pilzen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Überall einsetzbar, wo ein kräftiger Blauschimmelkäse gefragt ist, egal ob in der Küche oder bei Käseverkostungen als Abschluss eines Käsetellers.
Getränke: Porto, Sherry, Marsala, Trauben- oder Birnensaft, kalt aufgebrühter Schwarztee mit Honig.

TASTING

Odour: vegetal, fruity
Texture: buttery-soluble
Flavour: persistant, bitter-sweet, sensations of hotness
Aroma: dried mushrooms, undergrowth, forest fruits

DESCRIPTION

A cow's milk-based blue cheese selected by Neal's Yard Dairy in the UK. To obtain Protected Designation of Origin status, it must be produced in the counties of Derbyshire, Leicestershire and Nottinghamshire. Because it has a special consistency, it used to be eaten with a teaspoon. The ripening period is about four months. Under the rind, the cheese is smooth and buttery with the typical blue veining. It has a complex lasting flavour and an aroma of dried mushrooms.

SERVING SUGGESTION

Can be used anywhere where a strong blue cheese is required, whether in the kitchen or at cheese tastings as the finale to a cheese platter.
Drinks: Port, sherry, Marsala, grape or pear juice, cold-brewed black tea with honey.

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