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

Cremina



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1197/289
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1 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
112		330 g	⌀ 9 cm H 3 cm	15 gg	50 %		5

Fornitore: Ceseificio Zani
Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Ceseificio Zani
Herkunft: Lombardei
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Ceseificio Zani
Origin: Lombardy (Italy)
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acido
Aromi: burro fresco, panna, funghi bianchi

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: frische Butter, Sahne, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: fresh butter, cream, white mushrooms

DESCRIZIONE

Questo formaggio morbido viene prodotto dal caseificio "Zani" nel bresciano con il latte della propria azienda. È ricoperto da un velluto di muffa bianca, ha una pasta cremosa e morbida che tende a sciogliersi ed emana il tipico aroma di fungo.

BESCHREIBUNG

Der Weichkäse wird von der Käserei „Zani" in Brescia aus der hofeigenen Milch hergestellt. Der mit ausgeprägtem Weißschimmelflaum bedeckte Weichkäse mit einer cremigen, geschmeidigen und wunderbar schmelzenden Textur verströmt typische Pilzaromen.

DESCRIPTION

The soft cheese is produced by the cheese dairy "Zani" in Brescia from the farm's own milk. Covered with noble white mould, the soft cheese with a creamy, smooth and wonderfully melting texture exudes typical mushroom aromas.

SUGGERIMENTI

Vortrefflich als Aperitif oder Antipasto in Verbindung mit rohem Gemüse und Salat; Getränke: Aromatische Weißweine, Prosecco

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfetto come aperitivo o antipasto abbinato a verdure crude o insalata.
Bevande: bianchi aromatici, Prosecco

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif or antipasto in combination with raw vegetables and salad.
Beverages: Aromatic white wines, Prosecco.

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