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

Crutin®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1510/361
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,7 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
307		300 g	⌀ 7 cm H 9 cm	30 gg	45 %		5

Fornitore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, tartufo d'estate 3%, sale, estratto per brodo (proteine del mais idrolizzate), sale, caglio, aroma
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemont
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Sommertrüffel 3%, Meersalz, Suppenextrakt (hydrolysiertes Maisprotein, Salz), Lab, Aroma
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Beppino Occelli®
Origin: Piedmont (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: milk, summer truffle 3%, sea salt, soup extract (hydrolysed corn protein, salt), animal rennet, aroma
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale
Texture: compatta-friabile
Gusto: salato, umami
Aromi: intensi di cantina, tartufo, caprino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: salzig, umami
Aroma: intensiv nach Keller, Trüffel, Ziege

TASTING

Odour: vegetal, animal
Texture: compact-friable
Flavour: salty, umami
Aroma: intense cellar , truffles, goaty

DESCRIZIONE

"Crutin" sono piccole cantine a volta in tufo nelle quali i contadini delle Langhe conservavano le loro provviste. Questo formaggio arricchito di tartufo a fettine ha una consistenza granulosa che vagamente ricorda gli antichi e quasi magici locali di queste cantine, da qui l'idea di Beppino Occelli di chiamarlo così. Si tratta di un formaggio davvero particolare, una grandiosa esperienza del palato.

BESCHREIBUNG

„Crutin" sind kleine Tuffstein-Kellergewölbe, in denen die Bauern der Langhe ihre Vorräte aufbewahrten. Dieser mit kleinen Trüffelscheiben versehene Käse hat eine bröcklige Konsistenz. Dadurch erinnert er konkret an die einstigen, fast magischen Kellerräume und wurde deshalb von Beppino Occelli so getauft. Ein besonderer Käse, der ein wahres Geschmacksfeuerwerk eröffnet.

DESCRIPTION

"Crutin" are small tufa cellar vaults where the farmers of the Langhe used to store their supplies. This cheese, which has small truffle slices, has a crumbly consistency. This makes it concretely reminiscent of the former, almost magical cellars and is why Beppino Occelli christened it so. A special cheese that opens up a veritable firework of flavours.

SUGGERIMENTI

Questo formaggio non è solo eccellente assaggiato da solo, ma anche come ingrediente per ripieni o per arricchire piatti di pasta o gnocchi.
Bevande: rossi nobili piemontesi come Barolo o Barbaresco

SERVIERVORSCHLÄGE

Nicht nur pur genossen schmeckt dieser Käse vorzüglich. Auch als Ingredienz für Füllungen oder um Nudelgerichte oder Gnocchi anzurichten ist er eine wahre Bereicherung.
Getränke: Edle piemontesische Rotweine wie Barolo oder Barbaresco

SERVING SUGGESTION

This cheese tastes delicious not only on its own, but also as an ingredient in fillings or to accompany pasta dishes or gnocchi.
Drinks: Fine Piedmontese red wines such as Barolo or Barbaresco

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