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

Deichkäse BIO klein



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1757/420
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35,5 g 26,3 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,7 g
Sale/Salz/Salt	0,5 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
308		600 g	⌀ 10 cm H 7 cm	9 M	50 %		4

Fornitore: Rohmilchkäserei Backensholz
Provenienza: Germania
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Rohmilchkäserei Backensholz
Herkunft: Deutschland
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Rohmilchkäserei Backensholz
Origin: Germany
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato
Texture: compatta-friabile
Gusto: intenso, dolce-salato, umami
Aromi: salmastri, frutta matura, pistacchio, caramello

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet
Textur: kompakt-mürbe
Geschmack: intensiv, süß-salzig, umami
Aroma: Meeresbrise, reife Früchte, Pistazie, Karamell

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted
Texture: compact-friable
Flavour: intense, sweet-salty, umami
Aroma: salty, ripe fruit, pistachio, caramel

DESCRIZIONE

Il „formaggio della diga “deve il suo nome alla zona in cui si trova il caseificio ovvero nelle vicinanze delle dighe nella Frisia del nord e al Mare del Nord. L’aria salmastra del mare impregna di sale i prati in cui pascolano le mucche, sapidità che si ritrova poi nel loro latte. Le cantine di stagionatura si trovano al di sotto delle dighe, questo fatto, unitamente all’aria salmastra, crea un microclima che permette tempi di maturazione molto lunghi: da un anno e superiori.

BESCHREIBUNG

Der „Deichkäse" verdankt seinen Namen der Nähe zu den Deichen Nordfrieslands und der Nordsee in der Region, in der die Käserei liegt. Die salzige Meeresluft sorgt für einen hohen Salzgehalt im Gras der umliegenden Kuhweiden, der sich auch in der Milch niederschlägt. Die Reifekeller sind unter die Deiche gegraben, und die Meeresluft, gepaart mit dem speziellen Mikroklima, ermöglicht eine für diese kleinen Käseformen außergewöhnlich lange Reifezeit von bis zu über einem Jahr.

DESCRIPTION

The "dyke cheese" owes its name to the proximity to the dykes of North Friesland and the North Sea in the region where the cheese dairy is located. The salty sea air ensures a high salt content in the grass of the surrounding cow pastures, which is also reflected in the milk. The ripening cellars are dug under the dikes, and the sea air, coupled with the special microclimate, allows for an exceptionally long ripening period of up to over a year for these small cheeses.

SUGGERIMENTI

Ideale per insaporire piatti a base di pesce; molto buono con la crema di broccolo di Santa Massenza dell’azianda agricola Primitivizia.
Bevande: Cabernet Sauvignon, birra Gose

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal zum Abschmecken von Fischgerichten; sehr gut zu diesem Käse passt die Broccoli-Creme „Santa Massenza“ von Primitivizia.
Getränke: Cabernet Sauvignon, Gose-Bier

SERVING SUGGESTION

Ideal for seasoning fish dishes; Primitivizia's ‘Santa Massenza’ broccoli cream goes very well with this cheese.
Drinks: Cabernet Sauvignon, Gose beer

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