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

Gran Kinara ® 250 g



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1772/427
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	31 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
333		250 g	⌀ cm H cm	12 M	48 %		8

Fornitore: Caseificio Fiandino
Provenienza: Villafaletto, Piemonte
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio vegetale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Caseificio Fiandino
Herkunft: Villafaletto, Piemont
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, pflanzliches Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Caseificio Fiandino
Origin: Piedmont (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, vegetable rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fiorito
Texture: friabile
Gusto: dolce, salato, leggermente acidulo
Aromi: componenti floreali, vegetali e spezie

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: blumig
Textur: mürb
Geschmack: süß, salzig, leicht säuerlich
Aroma: pflanzliche und floreale, sowie würzige Komponenten

TASTING

Odour: flowery
Texture: friable
Flavour: sweet, salty, slightly acidulous
Aroma: vegetable and floreal and aromatic components

DESCRIZIONE

Il produttore, la fattoria Fiandino, da anni si è specializzato nell'uso di caglio vegetale (Cynara cardunculus) nella realizzazione dei suoi formaggi. Questa particolarità consente un'ampia applicazione in cucina quale sostituto del Parmigiano Reggiano nei piatti vegetariani.
Di gusto pieno al palato ma delicato e piacevole nel finale.

BESCHREIBUNG

Der Produzent, die Fattoria Fiandino, hat sich schon seit einigen Jahren auf die Produktion von Käse mit pflanzlichem Lab (Cynara cardunculus) spezialisiert. Die Rarität des Gran Kinara hat vielfache Anwendungszwecke in der vegetarischen Küche als Alternative zum Parmigiano Reggiano. Im Gaumen ist er vollmundig und trotzdem fein im Abgang.

DESCRIPTION

The producer, the Fattoria Fiandino, has specialised in the production of cheese with vegetable rennet (Cynara cardunculus) for several years. The rarity of Gran Kinara has many uses in vegetarian cuisine as an alternative to Parmigiano Reggiano. It is full-bodied on the palate and yet has a fine finish.

SUGGERIMENTI

Si sposa benissimo con piatti a base di carciofi in combinazione con un aceto balsamico tradizionale
Bevande: spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt hervorragend zu Artischockengerichten, in Kombination mit einem Aceto Balsamico Tradizionale;
Getränke: Schaumweine

SERVING SUGGESTION

Pairs well with artichoke dishes, combined with Aceto Balsamico Tradizionale;
Drinks: Sparkling wines

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