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

Malghese Gorgonzola DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1308/315
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23 g 13 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	3,1 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
408		1/8=1,5 kg	⌀ cm H cm	80 gg	52 %		4

Fornitore: Angelo Croce
Provenienza: Lombardia
Tipologia: erborinato
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Angelo Croce
Herkunft: Lombardei
Typologie: Blauschimmelkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, sensazione di pungenza
Texture: burrosa-solubile
Gusto: intenso, sapido, particolarmente piccante
Aromi: funghi, sottobosco

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, pikante Noten
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: intensiv, schmackhaft, besonders pikant
Aroma: Pilze, Unterholz

TASTING

Odour: vegetal, stinging sensation
Texture: buttery-soluble
Flavour: intense stron aroma, tasty
Aroma: mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Questo formaggio di antica tradizione, una volta chiamato “stracchino verde”, è un vaccino DOP (Denominazione di Origine Protetta). Un tempo questo formaggio erborinato maturava in grotte naturali in cui la muffa verde era nell’aria. Oggi questa muffa nobile viene aggiunte nel corso della lavorazione. Le venature irregolari della muffa conferiscono al formaggio una nota piccante con aromi di sottobosco.

BESCHREIBUNG

Dieser, mit weit in die Vergangenheit reichender Tradition und einst „Stracchino verde“ genannte Käse, wird aus Kuhmilch gefertigt und trägt eine geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP). Einst reifte dieser Blauschimmelkäse in Naturgrotten mit natürlichem Blauschimmel. Heute wird dieser Edelschimmel im Produktionsprozess hinzugefügt. Die ungleichmäßigen Adern des Blauschimmels verleihen dem Käse eine pikante Note mit Aromen von Unterholz.

DESCRIPTION

This cheese, with a long tradition and once called "Stracchino verde", is made from cow's milk and has a protected designation of origin (PDO). In the past, this blue cheese was matured in natural caves with natural blue mould. Today, this noble mould is added in the production process. The uneven veins of blue mould give the cheese a piquant note with aromas of undergrowth.

SUGGERIMENTI

Un formaggio versatile in cucina, ma ottimo anche da solo in abbinamento a frutta secca, pere e uva.
Abbinamenti: vini bianchi dolci aromatici, Moscato giallo, Passito di Pantelleria

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse, der sowohl in der Küche vielseitig verwendet werden kann, als auch pur in Kombination mit Trockenfrüchten, Birnen und Trauben.
Weinbegleitung: Aromatische weiße Süßweine, Moscato giallo, Passito di Pantelleria

SERVING SUGGESTION

A cheese that can be used in many ways in the kitchen, but also enjoyed on its own with dried fruit, pears and grapes.
Wine pairing: Aromatic sweet white wines, Moscato giallo, Passito di Pantelleria

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