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

Malghesino



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1517/366
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,9 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Sale/Salz/Salt	2,8 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
421		3 kg	⌀ 14 cm H 15 cm	60-90 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: lattico, vegetale
Texture: burrosa-solubile
Gusto: sapido, particolarmente piccante
Aromi: panna, funghi freschi, sottobosco

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: schmackhaft, besonders pikant
Aroma: Sahne, frische Pilze, Unterholz

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: buttery-soluble
Flavour: tasty
Aroma: cream, fresh mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Questo erborinato da taglio dalla forma cilindrica piuttosto grande, viene prodotto con latte intero e caglio, il penicillum glaucum viene aggiunto alla cagliata e inserito nel formaggio in modo che l'erborinatura possa diffondersi. Ha una crosta ruvida e rossastra e una pasta cremosa e densamente erborinata. Il profumo intenso va dal sottobosco ai funghi secchi fino al caramello. Lo caratterizza una sensazione di bocca forte e piccante.

BESCHREIBUNG

Der schnittfeste Blauschimmelkäse mit seiner hohen Zylinderform wird aus Vollmilch und tierischem Lab hergestellt und mit penicillium glaucum beimpft und pikiert, damit der Blauschimmel gedeiht. Er hat eine raue, rötliche Rinde und einen cremeweißen Teig mit dichter blauer Edelpilzäderung. Der intensive Duft reicht von Unterholz über getrocknete Pilze bis hin zu Karamell. Charakteristisch für diesen Käse ist das scharfe und pikante Mundgefühl.

DESCRIPTION

The firm blue cheese with its tall cylindrical shape is made from whole milk and animal rennet and inoculated with penicillium glaucum and pricked to allow the blue mould to thrive. It has a rough, reddish rind and a creamy white paste with dense blue noble fungal veining. The intense aroma ranges from undergrowth to dried mushrooms and caramel. The sharp and piquant mouthfeel is characteristic of this cheese.

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