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

Montèbore



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1687/403
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
270		700 g	⌀ 15 cm H 6 cm	90 gg	45 %		2

Fornitore: Caseificio Terre del Giarolo
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte 70%, latte ovino 30%, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Caseificio Terre del Giarolo
Herkunft: Piemont
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch 70%, Schafmilch 30 %, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Caseificio Terre del Giarolo
Origin: Piedmont (Italy)
Type: semi-hard cheese
Ingredients: cow milk 70 %, Sheep milk 30 %, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato
Texture: elastica-solubile
Gusto: equilibrato dolce-salato, leggera acidità
Aromi: ovino, burro, erba tagliata, tuberi, castagne

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig
Textur: elastisch-schmelzend
Geschmack: süß-salzig ausgeglichen, leichte Säure
Aroma: Schaf, Butter, gemähtes Gras, Wurzelgemüse, Kastanien

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy
Texture: elastic-soluble
Flavour: balanced sweet-salty, slight acidity
Aroma: sheepy, butter, mown grass, tubers, chestnuts

DESCRIZIONE

È un formaggio ricco di storia, il suo nome deriva dalla frazione del paese di Dernice (Tortona) in Valle di Curone. Ci sono documenti che lo attestano già nel 1153, ma probabilmente era già noto prima. Pare che, a fine del XV secolo, fosse presente nel menu dei duchi di Milano Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza. La sua forma ricorda la torre della frazione da cui prende il nome.

BESCHREIBUNG

Eine uralte Geschichte zeichnet diesen Käse aus, der seinen Namen vom Örtchen Tortona bezieht, einem Dorf im „Valle del Curone". Die erste Erwähnung geht auf das Jahr 1153 zurück. Wahrscheinlich ist dieser Käse jedoch noch früher entstanden. Es wird erzählt, dass er Ende des 15. Jahrhunderts auf dem Menü der Herzöge von Mailand, Isabella von Aragon und Gian Galeazzo Sforza, stand. Die einzigartige Form ist an den antiken Turm des Ortes angelehnt.

DESCRIPTION

An ancient history characterises this cheese, which takes its name from Tortona, a village in the "Valle del Curone". The first mention dates back to 1153. However, this cheese probably originated even earlier. It is said that at the end of the 15th century it was on the menu of the Dukes of Milan, Isabella of Aragon and Gian Galeazzo Sforza. Its unique shape is based on the ancient tower of the place.

SUGGERIMENTI

Questo formaggio è un ingrediente di molti piatti tradizionali.
Vino consigliato: Timorasso, mosto d'uva fresco
Suggerimenti: miele di castagno, mosto d'uva concentrato, pere caramellate, fichi

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Käse ist ein Bestandteil vieler traditioneller Gerichte.
Weinbegleitung: Timorasso, frisch gepresster Traubenmost
Sonstiges: Kastanienhonig, Konzentrat vom Traubenmost, karamellisierte Birnen, Feigen

SERVING SUGGESTION

This cheese is an ingredient in many traditional dishes.
Wine pairing: Timorasso, freshly pressed grape must
Other: Chestnut honey, grape must concentrate, caramelised pears, figs

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