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

Montgomery's Cheddar



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1829/441
Grassi/ Fett/Fet	36,4 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	2,7 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,2 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25,8 g
Sale/Salz/Salt	1,94 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
306		20 kg	⌀ 32 cm H 21 cm	12 M	50 %		1

Fornitore: Neal's Yard Dairy
Provenienza: Inghilterra
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Neal's Yard Dairy
Herkunft: England
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Neal's Yard Dairy
Origin: England
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato
Texture: compatat-friabile
Gusto: dolce-salato, sensazioni di burrosità e piccantezza
Aromi: erba verde (crescione), frutta esotica, semi di senape

DESCRIZIONE

Si tratta del famoso formaggio dell'Inghilterra meridionale. Le forme possono raggiungere i 30 kg di peso. Vengono unte con del grasso e, per conservarle, avvolte con garze in cui poi maturano nelle cantine. La crosta ha una pigmentazione spontanea tra il grigio e il marrone. La stagionatura dura circa 12 mesi. Con il tempo nella pasta si possono sviluppare delle venature verdi che sono indici di qualità e della produzione tradizionale. La struttura della pasta è compatta e friabile, al palato rivela un gusto pieno, accenti burrosi e piccanti con aromi di rafano fresco.

SUGGERIMENTI

Un formaggio eccellente per la cucina, ad esempio per gratinare.
Bevande: vini bianchi aromatici o vini rossi come il Pinot Nero, whisky, birre ale come la Pale Ale o l'IPA.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: süß-salzig, buttrige und pikante Noten
Aroma: grünes Gras, Kresse, exotische Früchte, Senfkörner

BESCHREIBUNG

Bei diesem Käse handelt es sich um den großen Klassiker Südenglands. Die Käselaibe erreichen ein Gewicht von bis zu 30 kg. Sie werden mit Fett bestrichen und für die Konservierung in Gaze bandagiert, worauf sie in Kellern reifen. Die Rinde weist eine natürliche graubraune Pigmentkruste auf. Die Reifezeit beträgt ungefähr 12 Monate. Mit zunehmender Reifung können sich bei diesem Käse blaue Venen bilden, dies ist ein Zeichen der besonderen Qualität und traditionellen Herstellung. Die Struktur ist kompakt und mürb, er charakterisiert sich durch vollmundige, buttrige, pikante Ansätze und Aromen von frischen Meerrettichwurzeln.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein hervorragender Käse für die Küche, z.B. zum Überbacken.
Getränke: aromatische Weißweine oder Rotweine wie der Blauburgunder, Whisky, Ale-Bier wie Pale Ale oder IPA

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy
Texture: compact-friable
Flavour: sweet-salty, buttery an piquant sensations
Aroma: green gras (cress), exotic fruit, mustard seeds

DESCRIPTION

This cheese is the great classic of southern England. The cheeses can weigh up to 30 kg. They are brushed with fat and bandaged in gauze for preservation, whereupon they mature in cellars. The rind has a natural grey-brown pigment crust. The ripening period is about 12 months. As it matures, blue veins may appear on this cheese, a sign of its special quality and traditional production. The structure is compact and crumbly, it is characterised by full-bodied, buttery, spicy beginnings and aromas of fresh horseradish roots.

SERVING SUGGESTION

An excellent cheese for cooking, e.g. for gratinating.
Drinks: aromatic white wines or red wines such as Pinot Noir, whisky, ale beers such as pale ale or IPA.

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