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

# Mozzarella di bufala campana DOP



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1532/366,8 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 22,4 g<br>13,4 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 0,4 g<br>0 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 15,9 g |
| Sale/Salz/Salt | 0,58 g |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 552 | | 250 g | ⌀ 8 cm H 8 cm | / | 52 % | | 8 |

**Fornitore:** Casa Madaio
**Provenienza:** Campania
**Tipologia:** pasta filata
**Ingredienti:** Latte di bufala, caglio, sale
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4°- +7°C

**Lieferant:** Casa Madaio
**Herkunft:** Kampanien
**Typologie:** Knetkäse
**Zutaten:** Büffelmilch, Lab, Salz
**Allergene:** Milch
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Casa Madaio
**Origin:** Campania
**Type:** kneaded-curd
**Ingredients:** bufalo milk, salt, rennet
**Allergens:** milk
**Conservation:** store at +4°- +7°C

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, animale
**Texture**: umida-elastica
**Gusto:** salato, acidulo
**Aromi:** latte fresco, panna, bufalino, muschio

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, tierisch
**Textur:** feucht-elastisch
**Geschmack:** salzig, säuerlich
**Aroma:** Frischmilch, Sahne, Büffel, Moschus

## TASTING

**Odour:** lactic, animal
**Texture:** humid-elastic
**Flavour:** salty, acidulous
**Aroma:** fresh milk, cream, water buffalo, musk

## DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio a pasta filata, noto fin dal XIII secolo. La produzione delle paste filate avviene utilizzando acqua bollente e lavorandovi la cagliata continuamente con un bastone. Alla fine si procede al taglio a mano ("mozzare") della cagliata ormai elastica. Il contenuto di grasso e vitamine del latte di bufala assicura un'esperienza estremamente piacevole al palato. Il formaggio è cremoso con piacevoli e non eccessive note di latte di bufala.

## BESCHREIBUNG

Es handelt sich um einen frischen Knetkäse, der bereits seit dem 13. Jahrhundert bekannt ist. Die Produktion des Knetvorgangs wird mit kochendem Wasser durchgeführt, wobei der Teig kontinuierlich mit einem Stock gezogen wird. Anschließend werden Stücke per Hand portioniert (ital. „mozzare"). Die fett- und vitaminreiche Büffelmilch sorgt für ein besonders angenehmes Geschmackserlebnis. Der Käse ist cremig und hat angenehm dezente Büffelmilch Noten.

## DESCRIPTION

It is a fresh kneaded cheese that has been known since the 13th century. The production of the kneading process is done with boiling water, continuously pulling the dough with a stick. Pieces are then portioned by hand (ital. "mozzare"). The buffalo milk, which is rich in fat and vitamins, provides a particularly pleasant taste experience. The cheese is creamy and has appealingly subtle buffalo milk notes.

## SUGGERIMENTI

Estremamente versatile nell'impiego in cucina soprattutto in piatti della cucina regionale italiana; si abbinano molto bene sottoli e sottaceti.
Bevande: aperitivi con o senza alcol

## SERVIERVORSCHLÄGE

Äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar, vor allem bei traditionellen italienischen Gerichten; dazu passt hervorragend Eingelegtes Gemüse.
Getränke: Aperitif-Getränke mit oder ohne Alkohol

## SERVING SUGGESTION

Extremely versatile in the kitchen, especially with traditional Italian dishes; goes well with pickled vegetables.
Drinks: Aperitif drinks with or without alcohol

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