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

Nero imperiale



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1667/402
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34 g 24 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
335		1 kg	⌀ 12 cm H 9 cm	90 gg	57 %		2

Fornitore: Arrigoni
Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio, Aceto Balsamico di Modena
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Arrigoni
Herkunft: Lombardei
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Balsamicoessig aus Modena
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Arrigoni
Origin: Lombardy (Italy)
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, acetum "Aceto Balsamico di Modena"
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato
Texture: gessosa all'interno, cremosa vicino allo scalzo
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: frutta fermentata, balsamico

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig
Textur: kreideartig im Inneren, cremig unter der Rinde
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: fermentierte Frucht, balsamische Noten

TASTING

Odour: fruity
Texture: chalky inside, creamy along the heel
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: fermented fruit, balsamic

DESCRIZIONE

Questo è il risultato di una lunga ricerca e sviluppo da parte dell'azienda CasArrigoni che negli anni si è fatta un nome nel mondo dei formaggi sia nazionale che internazionale. La particolarità di questa specialità casearia non sta solo nella tecnica di produzione e nella lunga stagionatura su assi di pino, ma soprattutto nell'affinamento con uno dei più rinomati prodotti della gastronomia italiana: l'Aceto Balsamico di Modena Igp.

BESCHREIBUNG

Hierbei handelt es sich um das Ergebnis einer langen Suche und Entwicklungsarbeit von Seiten des Unternehmens CasArrigoni, das sich über die Jahre hinweg einen Namen auf dem lokalen und internationalen Käsemarkt erarbeitet hat. Die Besonderheit dieser Käsespezialität liegt nicht nur in der Produktion und in der langen Reifezeit auf Kieferbrettern, sondern auch in der Veredelung mit einem der bedeutendsten Produkte der Italienischen Kulinarik: dem Aceto Balsamico di Modena IGP.

DESCRIPTION

The grainy structure as well as the crumbly texture and the subtle almond aroma distinguish this cheese.
This is the result of a long research and development work on the part of the CasArrigoni company, which over the years has made a name for itself on the local and international cheese market. The peculiarity of this cheese speciality lies not only in its production and in the long maturing period on pine boards, but also in its refinement with one of the most important products of Italian culinary art: Aceto Balsamico di Modena IGP.

SUGGERIMENTI

Un prodotto molto versatile, adatto ad accompagnare insalate, per stuzzichini come aperitivo, in cucina inserito nelle creme o per mantecare risotti oppure con carni rosse.
Bevande: rossi giovani

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein sehr vielseitiges Produkt, ob als Begleiter zu frischem Salat, für „Stuzzichini" als Aperitif oder in der Küche in Verbindung mit Cremen oder Risotti oder zu rotem Fleisch;
Getränke: Junge Rotweine

SERVING SUGGESTION

A very versatile product, whether as an accompaniment to fresh salad, as snack for an aperitif or in the kitchen in combination with creams or risottos or with red meat;
Drinks: Young red wines

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