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

Occelli® Castagno



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1748/421
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 g 25 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,3 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
342		1/4= 1,5 kg	⌀ 15 cm H 8 cm	12 M	56 %		4

Fornitore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte di vacca, latte ovino, sale marino, caglio, ricoperto in superficie da foglie di castagno (non edibili)
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemont
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Kuhmilch, Schafmilch, Meersalz, Lab, außen bedeckt mit Kastanienblätter (nicht zum Verzehr geeignet)
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Beppino Occelli®
Origin: Piedmont
Type: hard cheese
Ingredients: Cow's milk, sheep milk, salt, rennet, covered with Chestnut leaves (not edible)
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale
Texture: compatta-friabiele
Gusto: sottobosco, leggermente amarognolo
Aromi: aroma di caramelo e gusto umami

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich
Textur: kompakt, mürbe
Geschmack: Unterholz, leicht bitter
Aroma: Karamell-Aroma, umami

TASTING

Odour: vegetable
Texture: compact, friable
Flavour: Umami, underwood, slightly bitter
Aroma: caramel, umami

DESCRIZIONE

Questo formaggio viene prodotto con latte ovino e vaccino di animali che in estate sono tenuti al pascolo. È un formaggio a pasta dura che matura dai 18 ai 24 mesi. Poi le forme vengono avvolte con foglie di castagno che arricchiscono il formaggio di sapore e lo trasformano un indimenticabile tripudio per il palato. Inoltre le foglie costituiscono la naturale confezione del formaggio stesso.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird aus Schaf- und Kuhmilch hergestellt, wobei die Tiere im Sommer auf der Weide gehalten werden. Der Hartkäse reift über einen Zeitraum von 18 bis 24 Monate heran. Die Formen werden dann mit Kastanienblättern umwickelt, die den Käse mit einem ausgeprägten Geschmack bereichern und den Verzehr zum unvergesslichen Geschmackserlebnis machen. Darüber hinaus dienen die Blatter auch als natürliches Verpackungsmaterial.

DESCRIPTION

This cheese is made from sheep's and cow's milk, with the animals being kept on pasture in the summer. The hard cheese matures over a period of 18 to 24 months. The moulds are then refined in chestnut leaves, which enrich the cheese with a distinctive flavour and make eating it an unforgettable taste experience. In addition, the leaves also serve as natural packaging material.

SUGGERIMENTI

Ideale per ogni stazione di un menu oppure come aperitivo; da tagliato a dadini e servire con crostini di pane fatto in casa e burro;
Bevande: delle Langhe, birra scura Craft

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal für ein ganzes Menü oder als Aperitif in kleine Würfel geschnitten, mit Croutons vom hausgemachten Brot und Butter zu servieren.
Getränke: Weine der „Langhe", dunkles Craft Beer

SERVING SUGGESTION

Ideal for a whole meal or as an appetiser, cut into small cubes and served with croutons made from homemade bread and butter.
Drinks: Langhe wines, dark craft beer

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