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® Grappa Frutta



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1565/374
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	13 g 13 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	0 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
343		1/4= 1,5 kg	⌀ 15 cm H 8 cm	12 M	42 %		4

Fornitore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte ovino, latte di vacca, frutta disidratata (contiene Anidride Solforosa), Grappa di Moscato, sale, caglio
Allergeni: latte, anidride solforosa, può contenere tracce di Frutta a Guscio, arachidi
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato e di moscato
Texture: friabile-solubile
Gusto: tendenza dolce e umami, di Grappa e frutta
Aromi: di fruttato di frutta secca e note di Grappa di Moscato

DESCRIZIONE

Questo formaggio ovino-vaccino viene stagionato per almeno 12 mesi e affinato con frutta essiccata marinata in grappa di moscato. Una vera e propria fantasmagoria al palato!

Lieferant: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemont
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Schafsmilch, Kuhmilch, Trockenfrüchte (enthält Schwefeldioxid), Grappa-Moscato, Salz, Lab
Allergene: Milch, Schwefeldioxid, kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig und nach Muskateller
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: süße Tendenz und umami, Früchte und Grappa
Aroma: fruchtig nach Trockenfrüchten, leichte Muskat-Grappa Noten

BESCHREIBUNG

Dieser Käse mit einer Assemblage aus Schaf- und Kuhmilch wird mindestens 12 Monate gereift und mit Trockenfrüchten, die in Muskateller-Grappa mariniert werden, affiniert. Eine wahre Geschmacksexplosion!

Supplier: Beppino Occelli®
Origin: Piedmont
Type: hard cheese
Ingredients: Sheep's milk, cow's milk, dried fruits (it contains Sulphur Dioxide), Muscat Grappa, salt, rennet
Allergens: Milk, Sulfur Dioxide, may contain traces of shell fruits, nuts
Conservation: store at +4°- +7°C

TASTING

Odour: fruity and Moscato
Texture: compact, friable
Flavour: slightly sweet and umami, fruits and Grappa
Aroma: aromatic taste of driet-fruits, light notes of Moscato-Grappa

DESCRIPTION

This cheese with an assemblage of sheep's and cow's milk is matured for at least 12 months and affinated with dried fruits marinated in Muscat grappa. A true taste explosion!

SUGGERIMENTI

Ottimo formaggio da meditazione, ideale per concludere una degustazione. Servire in piccole quantità.
Bevande: grappa, whisky delicato e fruttato o calvados.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragender Meditationskäse und als Abschluss einer Käseverkostung geeignet. In kleinen Mengen servieren.
Getränke: Grappa, milder, fruchtiger Whisky oder Calvados.

SERVING SUGGESTION

An excellent cheese for meditation and ideal for finishing off a cheese tasting. Serve in small quantities.
Drinks: Grappa, mild, fruity whisky or Calvados.

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