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® al Whisky



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1700/406
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,6 g 2,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,3 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
328		1/4= 1,5 kg	⌀ 15 cm H 8 cm	15 M	50 %		4

Fornitore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte di vacca, latte di capra, malto d'orzo, Whisky, sale, caglio
Allergeni: latte, Orzo (Glutine)
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemont
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Kuhmilch, Ziegenmilch, Gerstenmalz, Whisky, Salz, Lab
Allergene: Milch, Gerste (Gluten)
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Beppino Occelli®
Origin: Piedmont
Type: hard cheese
Ingredients: Cow's milk, goat milk, Barley Malt, Whisky, salt, rennet
Allergens: milk, barley (Glutin)
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato
Texture: compatta-solubile
Gusto: dolce-salato
Aromi: frutti fermentati, frutti secchi tostati

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet
Textur: kompakt-schmelzend
Geschmack: süß-salzig
Aroma: fermentierte Früchte, getrocknete Früchte, geröstet

TASTING

Odour: fruity, toasted
Texture: compact-soluble
Flavour: sweet-salty
Aroma: fermented fruit, toasted dried fruit

DESCRIZIONE

Beppino Occelli ha sempre un chiaro obiettivo: battere nuove strade nella ricerca del gusto. È il caso di questo formaggio a pasta dura dal sapore e struttura veramente complessi. Forme scelte di Testun vengono stagionate ed infine affinate con orzo maltato e whisky. Ovviamente questo formaggio si sposa perfettamente con il whisky.

BESCHREIBUNG

Beppino Occelli hat stets ein Ziel vor Augen, nämlich intensive, neue Geschmacksrichtungen zu kreieren, wie diesen Hartkäse mit komplexem Geschmack und Struktur. Ausgewählte Formen vom Testun werden gereift und anschließend mit gemälzter Gerste und Whisky veredelt. Selbstverständlich harmoniert dieser Käse bestens mit Whisky.

DESCRIPTION

Beppino Occelli always has one goal in mind: to create intense, new flavours, like this hard cheese with complex taste and texture. Selected forms of Testun are matured and then refined with malted barley and whisky. Of course, this cheese harmonises perfectly with whisky.

SUGGERIMENTI

Ottimo formaggio da meditazione, ideale per concludere una degustazione. Servire in piccole quantità.
Bevande: Raboso Podestà, Barolo chinato, whisky torbato invecchiato.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragender Meditationskäse und als Abschluss einer Käseverkostung geeignet. In kleinen Mengen servieren.
Getränke: Raboso Podestà, Barolo chinato, getorfter Whisky mit langer Reifung

SERVING SUGGESTION

An excellent cheese for meditation and ideal for finishing off a cheese tasting. Serve in small quantities.
Drinks: Raboso Podestà, Barolo chinato, peated whisky with long maturation

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