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

Otello



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1846/446
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	40 g 31 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	2 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
265		500 g	⌀ 12 cm H 4 cm	120 gg	61 %		4

Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: carbone vegetale; Stagionato nel Bunker per 3 mesi
Ingredienti: latte di bufala, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Lombardei
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Holzkohle, 3 Monate im Bunker gereift
Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Lombardy (Italy)
Type: semi-hard cheese
Refinement: vegetable carbon. Matured in our Bunker for 3 months
Ingredients: bufalo milk, rennet, salt
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato
Texture: compatta-solubile
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: bufalino, cantina, sottobosco, balsamico

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig
Textur: kompackt-schmelzend
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: Büffel, Keller, Unterholz, Balsamico

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy
Texture: compact-soluble
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: water buffalo, cellar, berries, balsamic

DESCRIZIONE

L'affinamento con carbone vegetale è una pratica antica. In superficie il formaggio mostra le tracce del cestello in cui la cagliata viene messa. Con il procedere della maturazione la crosta più dura e asciutta. La pasta bianco avorio ha una consistenza compatta ma friabile, un sapore pieno ed equilibrato, l'aroma ricorda il profumo di muschio e, vicino alla crosta, sottobosco. Il nome si ispira al personaggio del "moro di Venezia" dell'opera omonima di W. Shakespeare.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Holzkohle ist eine antike Veredelungstechnik. Der Käse weist an der Außenseite die typische Weidekorb-Form auf, in welche die Bruchmasse abgefüllt wird. Mit zunehmender Reife wird die Rinde härter und trockener. Der geschlossene elfenbeinfarbene Teig hat eine mürbe Textur mit rundem, ausgewogenem Geschmack, das Aroma erinnert an Moschus, zur Rinde hin nach Unterholz. Der Name Otello ist eine Anlehnung an den „Mohr von Venedig" aus dem Werk von W. Shakespeare.

DESCRIPTION

Finishing with charcoal is an ancient finishing technique. The cheese has the typical pasture basket shape on the outside, into which the curd is filled. As it matures, the rind becomes harder and drier. The closed ivory-coloured paste has a crumbly texture with a round, balanced taste, the aroma is reminiscent of musk, towards the rind of undergrowth. The name Otello is a reference to the "Moor of Venice" from the work of W. Shakespeare.

SUGGERIMENTI

Ottimo con qualche goccia di aceto balsamico, anche in combinazione con noci e frutta secca.
Bevande: vini rossi eleganti come un Pinot Noir riserva.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet mit einigen Tropfen Aceto Balsamico, gerne auch in Kombination mit Nüssen und Trockenfrüchten.
Getränke: elegante Rotweine wie einem Pinot Noir riserva

SERVING SUGGESTION

Perfect with a few drops of balsamic vinegar, preferably in combination with nuts and dried fruit.
Drinks: elegant red wines such as a Pinot Noir riserva.

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