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

Parmigiano Reggiano DOP 24m



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1633/392
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	33 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
320		1/8 = 4,5 kg, 1 kg , 600 g	⌀ / cm H / cm	24 M	32 %		1

Fornitore: Caseificio Gennari
Provenienza: Emiglia Romagna
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Caseificio Gennari
Herkunft: Emiglia Romagna
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Caseificio Gennari
Origin: Emiglia Romagna (Italy)
Type: hard-cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato
Texture: granulosa-friabile
Gusto: sapido, umami, equilibrato, persistente
Aromi: fieno, frutta secca a guscio, frutta matura

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig
Textur: körnig-mürb
Geschmack: schmackhaft, umami, ausgeglichen, anhaltend
Aroma: Heu, reife getrocknete Früchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity
Texture: crumbly-friable
Flavour: sapid, umami, balanced, persistent
Aroma: hay, dried fruit, ripe fruit

DESCRIZIONE

Uno dei formaggi di maggior successo sia a livello nazionale che internazionale! È prodotto con le due mungiture della giornata. Dal 2002 ogni forma riporta il numero identificativo del produttore.

BESCHREIBUNG

Einer der erfolgreichsten Käse innerhalb und außerhalb Italiens! Die Milch für diesen Käse wird zweimal täglich gesammelt. Seit 2002 wird auf jede Form die Erkennungsnummer des jeweiligen Produzenten angebracht.

DESCRIPTION

One of the most successful cheeses in and outside Italy! The milk for this cheese is collected twice a day. Since 2002, the identification number of the respective producer has been applied to each mould.

SUGGERIMENTI

Estremamente versatile in cucina, dai ripieni ai soufflé fino alle gratinature. Ottimo con un po' di Aceto Balsamico Tradizionale.
Bevande: rossi di medio corpo, a seconda dell'invecchiamento, Lambrusco frizzante della provincia di Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, spumanti come Franciacorta

SERVIERVORSCHLÄGE

In der Küche bekanntlich sehr vielseitig einsetzbar, von Füllungen und Aufläufen bis zum Überbacken; hervorragend mit etwas Aceto Balsamico Tradizionale.
Getränke: Mittelschwerer Rotwein, je nach Reifegrad, Lambrusco frizzante aus der Provinz Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, Schaumweine wie Franciacorta

SERVING SUGGESTION

Well known for its versatility in the kitchen, from fillings and casseroles to gratins; excellent with a dash of Aceto Balsamico Tradizionale.
Drinks: Medium-bodied red wine, depending on maturity, Lambrusco frizzante from the province of Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, sparkling wines such as Franciacorta.

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