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 36m



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
339		1 kg	⌀ / cm H / cm	36 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 prodotto con le due mungiture giornaliere. I maestri casari per produrre questo capolavoro trasformano il latte seguendo antichi metodi tradizionali usando solo caglio, sale e calore oltre alla loro sapienza. Dal 2002 ogni forma viene contrassegnata con il numero di riconoscimento del produttore. La forma dorata e convessa, tondeggiante e brillantemente oleosa ha una pasta friabile e granulosa ma che si scioglie a crema una volta in bocca. Il sapore è complesso ed equilibrato, leggermente sapido e fruttato. Tipici per questo formaggio sono i cristalli di tirosina che si vedono nella pasta.

BESCHREIBUNG

Einer der erfolgreichsten Käse, sowohl auf nationaler als auch internationaler Ebene, für den die Milch täglich zweimal gesammelt wird. Die Käsemeister arbeiten nach jahrhundertealten Methoden, sie brauchen für dieses Käsemeisterwerk lediglich Milch, Lab, Hitze und natürlich die Handwerkskunst. Seit 2002 wird auf jede Form die Erkennungsnummer des jeweiligen Produzenten angebracht. Die goldgelb konvexe, runde, ölige, glänzende Käseform ist brüchig und körnig, zergeht aber wunderbar cremig auf der Zunge. Der Geschmack ist vielschichtig und ausgewogen, fein salzig und fruchtig. Typisch für diesen Käse sind die Tyrosin-Kristalle im Schnittbild.

DESCRIPTION

One of the most successful cheeses, both nationally and internationally, for which the milk is collected twice a day. The master cheesemakers work according to centuries-old methods, they only need milk, rennet, heat and of course the craftsmanship for this cheese masterpiece. Since 2002, the identification number of the respective producer has been applied to each mould. The golden yellow convex, round, oily, shiny cheese shape is crumbly and grainy, but melts wonderfully creamy on the tongue . The taste is complex and balanced, delicately salty and fruity. Typical for this cheese are the tyrosine crystals in the cut.

SUGGERIMENTI

Estremamente versatile in cucina, solo per citare due esempi: per ripieni e soufflé. Ottimo anche da gustare puro 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 sehr vielseitig einsetzbar, wie etwa für Füllungen und Aufläufe; sehr gut auch pur genossen 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