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

Piramidi



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1115/266
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23,2 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,03 g 0,01 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	12,3 g
Sale/Salz/Salt	0,01 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
018		170 g	⌀ 11 cm H 8 cm	10 gg	45 %		6

Fornitore: Azienda Agricola Albertana
Provenienza: Piemonte
Tipologia: formaggio fresco
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Azienda Agricola Albertana
Herkunft: Piemont
Typologie: Frischkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Azienda Agricola Albertana
Origin: Piedmont
Type: fresh cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: tenue e profumi di latte di capra
Texture: delicato e morbido
Gusto: dolce e acidulo
Aromi: agrumato e erbe di campo

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: zarte Andeutung von Ziegenmilch
Textur: zart und weich
Geschmack: süß und säuerlich
Aroma: Zitrusfrüchte, Wiesenkräuter

TASTING

Odour: delicate vertone of goat milk
Texture: tender and soft
Flavour: sweet, slithtly acidulous
Aroma: citrus fruits, meadow herbs

DESCRIZIONE

Nomen est omen: la forma ricorda una piramide dell'antico Egitto con la sommità tronca. Il formaggio viene cosparso con cenere di carbone di legno così da assorbire un po' l'umidità e favorire la formazione della crosta. Le formine così ottenute maturano per circa tre settimane in un ambiente ben ventilato. Questo delicato formaggio ha sentori di agrumato, colpisce per aromi maturi e leggermente sapidi accompagnati da una gradevole acidità.

BESCHREIBUNG

Nomen est omen: Die Käseform erinnert an eine Pyramide aus dem alten Ägypten, wobei sie jedoch keine Spitze hat. Der Käse wird mit der Holzkohlenasche bestreut, wodurch die Feuchtigkeit kompensiert und die Rindenbildung begünstigt wird. Danach reifen die zarten Förmchen etwa drei Wochen in einem gut durchlüfteten Reifekeller.
Der zarte, feine Käse lässt Zitrusfrüchte erahnen, besticht durch reife und leicht salzige Aromen, begleitet von einer angenehmen Säure.

DESCRIPTION

Nomen est omen: the cheese shape is reminiscent of a pyramid from ancient Egypt, although it has no top. The cheese is sprinkled with the charcoal ash, which compensates for moisture and promotes the formation of rinds. Then the delicate shapes ripen for about three weeks in a well-ventilated ripening cellar.
The tender, fine cheese hints at citrus, captivates with ripe and slightly salty aromas, accompanied by a pleasant acidity.

SUGGERIMENTI

Ottimo in combinazione con frutti di bosco freschi (mirtilli, lamponi, fragole, more), ma anche con frutta secca o sciroppata, come ad esempio la "Composta di amarene all'Aceto Balsamico" di Le Tamerici.
Bevande: Sauvignon

SERVIERVORSCHLÄGE

Optimal in Kombination mit frischen Waldfrüchten (Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren), aber auch getrockneten oder eingelegten Früchten wie z.B. „Composta di amarene all'Aceto Balsamico" von Le Tamerici.
Getränke: Sauvignon

SERVING SUGGESTION

Ideal in combination with fresh forest fruits (blueberries, raspberries, strawberries, blackberries), but also dried or preserved fruits such as 'Composta di amarene all'Aceto Balsamico' from Le Tamerici.
Drinks: Sauvignon

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