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

Pizzino



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1277/308
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	2,2 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
127		500 g	⌀ 11 cm H 4 cm	40 gg	48 %		4

Fornitore: Arrigoni
Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Arrigoni
Herkunft: Lombardei
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Arrigoni
Origin: Lombardy (Italy)
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: paglia, funghi bianchi, vaniglia

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: Stroh, weiße Pilze, Vanille

TASTING

Odour: vegetal, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: straw, white mushrooms, vanilla

DESCRIZIONE

Pizzino è il nome di una piccola e tra le più antiche località della Val Taleggio. Il formaggio è una robiola stagionata con una buccia rugosa di colore bruno-arancione. Una volta ottenuta, la cagliata non viene riscaldata; questa è una delle ragioni per cui la consistenza finale è morbida e la trama cremosa.

BESCHREIBUNG

Pizzino ist der Name einer kleinen Ortschaft, die zu den ältesten im Val Taleggio gehört. Dieser Käse ist ein gereifter Robiola mit orange-bräunlicher faltiger Rinde. Der Käsebruch wird im Produktionsprozess nicht nachgewärmt, was unter anderem ein Grund für die weiche Konsistenz und für cremige Textur ist.

DESCRIPTION

Pizzino is the name of a small village that is one of the oldest in Val Taleggio. This cheese is an aged Robiola with an orange-brownish wrinkled rind. The curd is not reheated in the production process, which is one of the reasons for its soft consistency and creamy texture.

SUGGERIMENTI

Utilizzabile ovunque in cucina, dove si desiderano formaggi dal sapore deciso. Su un piatto o un buffet di formaggi si abbina perfettamente una mostarda altoatesina di Alpe Pragas.
Bevande: Valcalepio bianco D.O.C., spumanti, birra Amber Ale o Dubbel belga

SERVIERVORSCHLÄGE

Überall in der Küche einsetzbar, wo kräftige Käse gewünscht sind. Auf einem Käseteller oder -buffet passt zu diesem Käse hervorragend eine Südtiroler Mostarda von Alpe Pragas.
Getränke: Valcalepio bianco D.O.C., Schaumweine, Bier Amber Ale oder belgisches Dubbel

SERVING SUGGESTION

Can be used anywhere in the kitchen where strong cheeses are desired. This cheese goes perfectly with a South Tyrolean mostarda from Alpe Pragas on a cheese platter or buffet.
Drinks: Valcalepio bianco D.O.C., sparkling wines, Amber Ale beer or Belgian Dubbel.

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