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

# Quadrello



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1602/387 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 35 g<br>27 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | < 0,5 g<br>< 0,5 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 17 g |
| Sale/Salz/Salt | 2 g |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 169 | | 2,5 kg | ⌀ 20 cm H 6 cm | 30 M | 51 % | | 2 |

**Fornitore:** Quattro Portoni
**Provenienza:** Lombardia
**Tipologia:** pasta molle
**Ingredienti:** latte di bufala, sale, caglio
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4°- +7°C

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

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

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, tostato
**Texture**: morbida-cremosa
**Gusto:** dolce, leggermente amarognolo
**Aromi:** latte di bufala, sottobosco, caramello, vaniglia

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, geröstet
**Textur:** weich-cremig
**Geschmack:** süß, leicht herb
**Aroma:** Büffelmilch, Unterholz, Karamell, Vanille

## TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, toasted
**Texture:** soft-creamy
**Flavour:** sweet, slightly bitter
**Aroma:** water buffalo milk, undergrowth, caramel, vanilla

## DESCRIZIONE

Il caseificio Quattro Portoni fu fondato con lo scopo di valorizzare le notevoli qualità organolettiche del latte di bufala inserendole nella produzione di formaggi tipici della Lombardia. Questo formaggio è prodotto secondo un procedimento tradizionale della bergamasca usando il batterio bilines. La crosta di colore aranciato, talvolta con strisce grigio chiaro, può essere leggermente umida. L'aroma ricorda latte bollito ed erbe di prato. Al palato, grazie al suo contenuto di grasso, sviluppa un gusto pieno.

## BESCHREIBUNG

Die Käserei Quattro Portoni wurde mit der Absicht gegründet, die hochwertige Büffelmilch aufzuwerten und traditionelle Käsesorten aus der Lombardei herzustellen und diese mit den organoleptischen Eigenschaften der Büffelmilch zu bereichern. Dieser Käse wird nach traditioneller bergamaskischer Rezeptur mit Rotschmierkultur hergestellt. Die orangenfarbige, manchmal mit hellgrauen Streifen durchzogene Rinde kann leicht feucht sein. Das Aroma erinnert an gekochte Milch und Wiesenkräuter. Am Gaumen entfaltet der Käse dank des Fettgehaltes des Teiges einen vollmundigen Geschmack.

## DESCRIPTION

The Quattro Portoni cheese dairy was founded with the intention of valorising high quality buffalo milk and producing traditional cheeses from Lombardy, enriching them with the organoleptic qualities of buffalo milk. This cheese is made according to a traditional Bergamo recipe with red smear culture. The orange-coloured rind, sometimes streaked with light grey, can be slightly moist. The aroma is reminiscent of boiled milk and meadow herbs. On the palate, the cheese develops a full-bodied taste thanks to the fat content of the dough.

## SUGGERIMENTI

Ideale nei buffet di formaggi come rappresentante dei formaggi a crosta lavata. Ma utilizzabile anche in cucina come il taleggio.
Bevande: Valcalepio bianco, Franciacorta.

## SERVIERVORSCHLÄGE

Auf Käsebuffets ein idealer Vertreter der rotgeschmierten Käse. Aber auch gleich einem Taleggio in der Küche einsetzbar.
Getränke: Valcalepio bianco, Franciacorta

## SERVING SUGGESTION

An ideal representative of red-coated cheeses on cheese buffets. But can also be used in the kitchen in the same way as Taleggio.
Drinks: Valcalepio bianco, 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