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

Ricotta di Bufala



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1063/254,4
Grassi/ Fett/Fet	24,8 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	14,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,8 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	6 g
Sale/Salz/Salt	0,8 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
004		250 g	⌀ 8 cm H 5 cm	/	/		8

Fornitore: CasaMadaio
Provenienza: Campania
Tipologia: latticino fresco prodotto con siero
Ingredienti: siero di bufala, latte di bufala, sale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: CasaMadaio
Herkunft: Kampanien
Typologie: Molke Produkt
Zutaten: Molke von Büffel, Büffelmilch, Salz
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: CasaMadaio
Origin: Campania
Type: buffalo's cheese whey
Ingredients: buffalo whey, Buffalo milk, salt
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale
Texture: umida-tenue
Gusto: dolce, delicato, sensazione di burrosità
Aromi: latte cotto; panna, bufalino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch
Textur: feucht-zart
Geschmack: süß, mild, buttrige Empfindungen
Aroma: gekochte Milch, Sahne, Büffel

TASTING

Odour: lactic, animal
Texture: humid-tenuous
Flavour: sweet, delicate, buttery sensation
Aroma: cooked milk, cream, water buffalo

DESCRIZIONE

Il siero risultante dalla produzione della mozzarella di bufala viene riscaldato. In tal modo gli acidi contenuti nel siero portano alla coagulazione delle proteine (albumina). Il coagulo viene raccolto e riposto in formine forate. La regione di provenienza di questa delicata ricotta è la Campania.

BESCHREIBUNG

Zunächst wird die Büffelmolke, ein Nebenprodukt bei der Herstellung des Büffelmozzarella, erhitzt. Anschließend sorgen die in der Molke enthaltenen Säuren für eine Ausflockung der Eiweißstoffe (Albumin), woraufhin die Masse in kleinen Formen abgefüllt wird.
Die Herkunftsregion dieses milden Ricottas ist Kampanien.

DESCRIPTION

First, the buffalo whey, a by-product of the production of buffalo mozzarella, is heated. Then the acids contained in the whey cause the Albumin (protein) to flocculate, after which the resulting mass is filled into small moulds. The region of origin of this mild ricotta is Campania.

SUGGERIMENTI

Adatto come antipasto o per farcire pasta o verdure, ma anche in combinazione con cornioli dolci.
Bevande: vino bianco Falanghina

SERVIERVORSCHLÄGE

Als Antipasto oder für Füllungen von Teigwaren oder von Gemüse geeignet, aber auch in Kombination mit süß verarbeiteten Kornellkirschen.
Getränke: Falanghina Weißwein

SERVING SUGGESTION

Suitable as an antipasto or for filling pasta or vegetables, but also in combination with sweet processed cornel cherries.
Drinks: Falanghina white wine

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