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

Riserva del Fondatore



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1706/411
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 g
Sale/Salz/Salt	1,3 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
325		18 kg	⌀ 32 cm H 22 cm	12-18 M	48 %		1

Fornitore: Caseificio il Fiorino
Provenienza: Toscana
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte ovino, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Caseificio il Fiorino
Herkunft: Toskana
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Caseificio il Fiorino
Origin: Tuscany
Type: hard cheese
Ingredients: sheep milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fruttato, vegetale, lattico
Texture: friabile-burrosa-solubile
Gusto: pieno, dolce-salato
Aromi: ovino, mandorlato, frutta matura, burro nocciola

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, pflanzlich, milchig
Textur: mürb-buttrig-schmelzend
Geschmack: voll, süß-salzig
Aroma: Schaf, Mandeln, reife Frucht, Haselnussbutter

TASTING

Odour: animal, fruity, vegetal, lactic
Texture: friable, buttery, soluble
Flavour: full, sweet-salty
Aroma: sheepy, almondy, ripe fruit, hazelnut butter

DESCRIZIONE

Un formaggio pecorino di grande pezzatura che nel 2013 ha vinto il primo premio alla fiera „Mondial du fromage et des produits laitiers". La cagliata una volta rotta, non viene riscaldata in tal modo il formaggio assume una consistenza delicatamente friabile. La superficie della crosta porta le tracce delle fuscelle, la pasta è bianco avorio, in bocca si percepisce un tono di mandorla accompagnato da un bouquet di latte ovino pieno e di lunga persistenza.

BESCHREIBUNG

Ein Schafmilchkäse, der als große Formen produziert wird und im Jahr 2013 mit einer Goldmedaille auf der Veranstaltung „Mondial du fromage et des produits laitiers" prämiert wurde. Die Bruchmasse wird in der Produktion nicht nachgewärmt, so behält der Käse die feine mürbe Konsistenz. Charakteristisch sind die gerillte Rinde und der elfenbeinfarbene Käseteig, der von einer Mandelnuance und einem Schafmilchbouquet begleitet wird sowie ein gehaltvoller, langanhaltender Abgang im Gaumen.

DESCRIPTION

A sheep's milk cheese produced as large moulds and awarded a gold medal at the "Mondial du fromage et des produits laitiers" event in 2013. The curd is not reheated during production, so the cheese retains its fine crumbly consistency. The characteristic features are the grooved rind and the ivory-coloured cheese paste, which is accompanied by an almond nuance and a bouquet of sheep's milk, as well as a rich, long-lasting finish on the palate.

SUGGERIMENTI

Un formaggio adatto per verdure cotte o pomodori secchi o melanzane sott'olio. Anche olive in salamoia sono ottime con questo formaggio.
Bevande: vini bianchi aromatici (Veranccia di San Gimignano), spumanti, vini rossi di media struttura.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein passender Käse für gekochtes Gemüse oder getrocknete Tomaten oder Melanzane in Olivenöl eingelegt. Auch Oliven in Salzlake schmecken hervorragend dazu.
Getränke: Aromatische Weißweine (Veranccia di San Gimignano), Schaumweine, Rotweine mittlerer Struktur

SERVING SUGGESTION

A cheese that goes well with cooked vegetables or dried tomatoes or aubergines marinated in olive oil. Olives in brine are also delicious with it.
Drinks: Aromatic white wines (Veranccia di San Gimignano), sparkling wines, medium-bodied red wines.

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