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

Robiola Occelli®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1273/307
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	0,7 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	0 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
128		100 g	⌀ 7 cm H 2,5 cm	8 gg	50 %		4

Fornitore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemont
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, fermentativo
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, equilibrato, leggermente acidulo
Aromi: panna fresca, nocciola, lieviti

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, fermentativ
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, ausgeglichen, leicht säuerlich
Aroma: frische Sahne, Haselnuss, Hefen

TASTING

Odour: lactic, fruity, fermented
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, balanced, slightly acidulous
Aroma: fresh cream, hazelnut, yeasts

DESCRIZIONE

Un tipico formaggio vaccino morbido piemontese. Già lo storico romano Plinio il Vecchio parla nella sua “Naturalis historia” di una “rubeola” che si produceva nel Monregalese per venderla poi al mercato di Ceva. Beppino Occelli ha riesumato l’antica ricetta.

BESCHREIBUNG

Ein typischer Kuhmilch-Weichkäse aus dem Piemont. Bereits der römische Geschichtsschreiber Plinius der Ältere berichtete in seiner „Naturalis historia“ von einer „rubeola“, welche man im Monregalese produzierte, um sie dann auf dem Markt in Ceva zu verkaufen. Beppino Occelli hat das antike Rezept neu aufgelegt.

DESCRIPTION

A typical soft cow's milk cheese from Piedmont. Already the Roman historian Pliny the Elder reported in his "Naturalis historia" about a "rubeola", which was produced in Monregalese and then sold on the market in Ceva. Beppino Occelli recreated the ancient recipe.

SUGGERIMENTI

Perfetto come aperitivo o antipasto, su insalate di stagione oppure al forno su pane tostato. Ideale anche con frutta fresca.
Bevande: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto, auf saisonalem Salat oder als Ofenkäse auf Brotscheiben. Ideal auch mit frischen Früchten.
Getränke: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif or antipasto, on seasonal salad or as an oven cheese on slices of bread; Perfect also with fresh freuits.
Beverages: Dolcetto delle Langhe Monregalesi

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