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 Tipo Oro



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1198/289
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1 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
130		300 g	⌀ 9 cm H 3 cm	15 gg	50 %		4

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

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acido
Aromi: latte fresco, paglia, funghi bianchi

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, feine säure
Aroma: Frischmilch, Stroh, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: fresh milk, straw, white mushrooms

DESCRIZIONE

Questo formaggio – prodotto con latte dell'allevamento aziendale – viene salato a secco e fatto maturare su graticcio. Dopo pochi giorni è pronto per il consumo e si presenta fresco e cremoso con aromi di lieviti e latte.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse - aus der Milch von eigener Tierhaltung hergestellt – wird trocken gesalzen und auf einem Geflecht gereift. Nach nur wenigen Tagen ist der Käse reif für den Verzehr und präsentiert sich frisch und cremig mit einem Aroma von Hefen und Milch.

DESCRIPTION

This cheese - made from milk from the dairies own livestock - is dry salted and matured on a mesh. After only a few days, the cheese is ripe for consumption and presents itself fresh and creamy with an aroma of yeast and milk.

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto accompagnando frutta fresca, insalate o verdure crude come ad esempio finocchi oppure anche frutta fresca.
Bevande: bianchi aromatici, Soave

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder Antipasto geeignet, begleitend zu frischem Obst oder Salat mit rohem Gemüse, wie zum Beispiel Fenchel oder auch frischem Obst.
Getränke: Aromatische Weißweine, Soave

SERVING SUGGESTION

Perfect as an aperitif or antipasto, to accompany fresh fruit or salad with raw vegetables, such as fennel or also with fresh fruits.
Beverages: Aromatic white wine, Soave

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