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

Rocchetta



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1200/290
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,8 g 1,8 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	14 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
005		300 g	⌀ 10 cm H 4 cm	8 gg	61 %		6

Fornitore: Alta Langa
Provenienza: Piemonte
Tipologia: formaggio fresco
Ingredienti: latte, latte ovino, latte ovino, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Alta Langa
Herkunft: Piemont
Typologie: Frischkäse
Zutaten: Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Alta Langa
Origin: Piedmont (Italy)
Type: fresh cheese
Ingredients: milk, goatmilk, sheepmilk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fermentativo
Texture: umida-tenue
Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo
Aromi: panna fresca, lieviti

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fermentativ
Textur: feucht-zart
Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: frische Sahne, Hefen

TASTING

Odour: lactic, fermented
Texture: humid-tenuous
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: fresh cream, yeasts

DESCRIZIONE

Questo formaggio fresco viene ottenuto dalla lenta coagulazione di tre latti diversi (di mucca, pecora e capra). Ha una sottile pelle color avorio, la pasta è lattosa, di un bianco brillante e finemente strutturata. Al palato risulta fresco, con sentori di latte e una gradevole acidità. In bocca si apprezza la sua cremosità che si dissolve lasciando una sensazione molto piacevole.

BESCHREIBUNG

Dieser Frischkäse wird aus drei Milchsorten (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) hergestellt und unterliegt einem langsamen Gerinnungsprozess. Er hat eine dünne elfenbeinfarbene Oberfläche, der Teig ist milchig, strahlend weiß und feinstrukturiert. Sein Geschmack ist frisch, milchig und leicht säuerlich. Er zergeht cremig weich auf der Zunge und hinterlässt ein angenehmes Mundgefühl.

DESCRIPTION

This fresh cheese is made from three types of milk (cow, sheep and goat) and undergoes a slow coagulation process. It has a thin ivory-colored surface, the paste is milky, bright white and finely textured. It's taste is fresh, milky and slightly acidic. It melts creamy soft on the tongue and leaves a pleasant mouthfeel.

SUGGERIMENTI

Eccellente come aperitivo o antipasto e come ripieno per verdure, ideale pure come apertura di un piatto di formaggi. Si abbina bene alla "cugna piemontese" o alla frutta fresca e secca.
Bevande: Arneis, vini bianchi aromatici.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder als Antipasto und als Füllung für Gemüse sowie ein idealer Käse, um einen Käseteller zu beginnen. Dazu passt „cugna piemontese" oder frische und getrocknete Früchte.
Getränke: Arneis, aromatische Weißweine

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif or antipasto, as a filling for vegetables, and an ideal cheese to start a cheese platter. It goes well with 'cugna piemontese' or fresh and dried fruit.
Drinks: Arneis, aromatic white 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