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

Salva Cremasco DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1519/363
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Sale/Salz/Salt	2,2 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
239		3 kg	⌀ 18 cm H 10 cm	6 M	48 %		1

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

Lieferant: casArrigoni
Herkunft: Lombardei
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato
Texture: friabile-granulosa
Gusto: persistente, sapido, acidulo
Aromi: sottobosco, funghi, cantina, caramello

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet
Textur: mürb-körnig
Geschmack: anhaltend, schmackhaft, säuerlich
Aroma: Unterholz, Pilze, Keller, Karamell

TASTING

Odour: vegetal, toasted
Texture: friable-crumbly
Flavour: persistent, sapid, acidulous
Aroma: undergrowth, mushrooms, cellar, caramel

DESCRIZIONE

Questo formaggio, simile al Quartirolo Lombardo anche se dimensioni maggiori, nasce dalla necessità di salvare il latte quando i contadini non avevano ancora la possibilità di raffreddarlo. Crearono allora un formaggio di grande pezzatura e ad alta acidità che maturava per circa sei mesi. Anche nella produzione odierna si segue la stessa metodologia.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse, ähnlich einem gereiften Quartirolo Lombardo, jedoch mit größeren Dimensionen, ist aus der Not heraus entstanden, als die Bauern noch keine Möglichkeit hatten Milch zu kühlen. Es wurde daher ein Käse in größerem Format und mit einem hohen Säuregehalt produziert, welcher etwa sechs Monate gereift wurde. Auch heute noch wird dieser Käse nach selbiger Methode hergestellt.

DESCRIPTION

This cheese, similar to a matured Quartirolo Lombardo, but with larger dimensions, was born out of necessity, when farmers did not have the possibility to refrigerate milk. Therefore, a cheese was produced in a larger format and with a high acid content, which was matured for about six months. Even today, this cheese is still made using the same method.

SUGGERIMENTI

Un formaggio eccellente da accompagnare a un contorno di verdure o da sbriciolare grossolanamente su un piatto.
Bevande: Pinot nero del Friuli.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein hervorragender Käse für eine Gemüsebeilage oder auf einem Gericht grob zerbröselt darüberstreuen.
Getränke: Blauburgunder aus dem Friaul.

SERVING SUGGESTION

An excellent cheese for a vegetable side dish or sprinkled coarsely over a dish.
Drinks: Pinot Noir from Friuli.

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