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

Scamorza Affumicata



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1365/326
Grassi/ Fett/Fet	28,5 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	18,9 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17 g
Sale/Salz/Salt	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
556		250 g	⌀ 13 cm H 6 cm	4 gg	40 %		4

Fornitore: Casa Madaio
Provenienza: Campania
Tipologia: pasta filata
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Casa Madaio
Herkunft: Kampanien
Typologie: Knetkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Casa Madaio
Origin: Campania
Type: kneaded-curd
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fumo-affumicato
Texture: elastica
Gusto: dolce, acidulo
Aromi: affumicato

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: rauchig
Textur: elastisch
Geschmack: süß, säuerlich
Aroma: geräuchert

TASTING

Odour: smoke, smoked
Texture: elastic
Flavour: sweet, acidulous
Aroma: smoked

DESCRIZIONE

Una pasta filata tondeggiante e dal color ambra. Dopo la filatura della pasta ed averlo modellato, il formaggio viene messo in salamoia ed infine affumicato usando paglia di grano. L'aroma affumicato e sapido danno al formaggio un gusto particolare che può creare dipendenza.

BESCHREIBUNG

Ein bernsteinfarbener, kugelförmiger Knetkäse (pasta filata). Nach dem Knetvorgang und der Modellierung der Käseform wird dieser Käse mit einer Salzlake behandelt und anschließend geräuchert, wobei Getreidestroh dafür verwendet wird. Das rauchige und salzige Aroma gibt dem Käse das besondere Etwas und hat ein gewisses Suchtpotenzial.

DESCRIPTION

An amber-coloured, spherical kneaded cheese (pasta filata). After the kneading process and the modelling of the cheese shape, this cheese is treated with a brine and then smoked, using cereal straw for this purpose. The smoky and salty aroma give the cheese that special something and have a certain addictive potential.

SUGGERIMENTI

Un formaggio da cucina. Molte ricette tradizionali vengono preparate con questo formaggio.
Bevande: Falanghina, Aglianico

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse für die Küche. Viele traditionelle Rezepte werden mit diesem Käse zubereitet.
Getränke: Falanghina, Aglianico

SERVING SUGGESTION

A cheese for cooking. Many traditional recipes are prepared with this cheese.
Drinks: Falanghina, Aglianico

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