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

Sparkenhoe Red Leicester



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1708/412
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,7 g 21,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	3,5 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25,5 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
324		10 kg	⌀ 36 cm H 10 cm	150 gg	52 %		1

Fornitore: Neals Yard
Provenienza: Inghilterra
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio, annato
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Neals Yard
Herkunft: England
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Annato
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Neals Yard
Origin: England
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, annatto
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato, speziato
Texture: compatta-friabile
Gusto: dolce-sapido, intenso
Aromi: cuoio, frutta secca, noci, tuberi

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig, würzig
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: süß-schmackhaft, intensiv
Aroma: Leder, Trockenfrucht, Nüsse, Wurzelgemüse

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity, spicy
Texture: compact-friable
Flavour: sweet-sapid, intense
Aroma: leather, dried fruit, nuts, tubers

DESCRIZIONE

Si distingue per il suo colore arancione ottenuto, a partire dal XVIII secolo, con l'aggiunta di estratto di annatto. Il formaggio stagiona in modo naturale avvolto in garze, ha una pasta compatta di colore rossastro-arancione brillante. La consistenza è friabile – ha un sapore spiccato di verdure usate per soffritti (carote, sedano, cipolla) e muschio; con il procedere della maturazione si accentua la nota dolce.

BESCHREIBUNG

Einmalig ist der orange Farbton, den man seit dem 18. Jahrhundert diesem Käse verleiht, indem man die Samen des Orleansstrauches (auch „Achote" genannt) hinzugibt. Der naturgereifte mit Gaze umwickelte Käse mit festem Teig ist von leuchtend rötlich oranger Farbe. Die Struktur ist mürb - mit einem intensiven Geschmack von Wurzelgemüse und Moschus; mit zunehmender Reife wird er süßlicher.

DESCRIPTION

Unique is the orange hue that has been given to this cheese since the 18th century by adding the seeds of the Orleans bush (also called "achote"). The naturally ripened cheese, wrapped in gauze with a firm paste, has a bright reddish-orange colour. The texture is crumbly - with an intense flavour of root vegetables and musk; it becomes sweeter as it matures.

SUGGERIMENTI

Ottimo per gratinare;
Bevande: bianchi aromatici, spumanti, birre come la Meantime London Pale e Ale

SERVIERVORSCHLÄGE

Eignet sich besonders gut zum Überbacken;
Getränke: aromatische Weißweine, Schaumweine, Biere wie das Meantime London Pale Ale

SERVING SUGGESTION

Particularly suitable for gratinating;
Drinks: aromatic white wines, sparkling wines, beers such as Meantime London Pale Ale

© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s