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

Stravecchio



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1680/404
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 13 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,5 g 1,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	32 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
344		3,5 kg	⌀ 23 cm H 12 cm	18 M	32 %		1

Fornitore: Caseificio il Fiandino
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Caseificio il Fiandino
Herkunft: Piemont
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato
Texture: dura, granulosa-friabile
Gusto: equilibrato, dolce-salato, umami
Aromi: fieno e frutta secca

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig
Textur: hart, körnig-mürb
Geschmack: süß-salzig ausgeglichen, umami
Aroma: Heu und Trockenfrüchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity
Texture: hard, crumbly-friable
Flavour: balanced, sweet-salty, umami
Aroma: hay and dried fruit

DESCRIZIONE

Le grandi forme parlano di una lunga tradizione. Forme che custodiscono il segreto e l'aroma di un latte delicato e gustoso. Riposano per 18 mesi nelle stanze di stagionatura delle "Fattorie Fiandino". Lo Stravecchio viene prodotto quotidianamente nelle caldaie tronco coniche in rame portando il latte a 33-34°C senza l'aggiunta di lisozima così da acquisire la sua struttura granulare e il sapore che lo contraddistingue.

BESCHREIBUNG

Die großen Laibe erzählen von einer langen Tradition. Laibe die das Geheimnis und das Aroma einer wohlschmeckenden, delikaten Milch wahren. Sie ruhen für 18 Monate in den Reifekellern der „Fattorie Fiandino". Die Produktion des „Stravecchio" erfolgt täglich in großen kegelstumpfförmigen Kupferkesseln bei einer Temperatur von 33 bis 34°C ohne Zusatz von Lysozym. Dadurch erhält der Käse seine charakteristische Granulate-Struktur und seinen typischen Geschmack.

DESCRIPTION

The large loaves recount a long tradition. Loaves that preserve the secret and the aroma of a tasty, delicate milk. They rest for 18 months in the maturing cellars of the "Fattorie Fiandino". Stravecchio" is produced daily in large truncated copper vats at a temperature of 33 to 34°C without the addition of lysozyme. This gives the cheese its characteristic granular structure and its typical taste.

SUGGERIMENTI

Fa una bella figura in ogni occasione festosa; lo Stravecchio è perfetto anche per mantecare un risotto, ma anche con waffeln e pane speziato. Bevande: rossi di medio corpo, a seconda dell'invecchiamento, Lambrusco frizzante della provincia di Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, spumanti come Franciacorta

SERVIERVORSCHLÄGE

Macht eine gute Figur auf jeder festlichen Tafel; der Stravecchio eignet sich auch bestens um Risottogerichte zu verfeinern, aber auch für herzhafte Waffeln oder für würziges Brot. Getränke: Mittelschwerer Rotwein, je nach Reifegrad, Lambrusco frizzante aus der Provinz Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, Schaumweine wie Franciacorta

SERVING SUGGESTION

Looks great on any festive table; Stravecchio is also ideal for refining risotto dishes, but also for savoury waffles or spicy bread. Drinks: Medium-bodied red wine, depending on maturity, Lambrusco frizzante from the province of Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, sparkling wines such as Franciacorta.

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