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

Tronchetto



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1115/266
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23,2 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,03 g 0,01 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	12,3 g
Sale/Salz/Salt	0,01 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
009		80-100 g	⌀ 5 cm H 6-8 cm	10 gg	45 %		1

Fornitore: Azienda Agricola Albertana
Provenienza: Piemonte
Tipologia: formaggio fresco
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Azienda Agricola Albertana
Herkunft: Piemont
Typologie: Frischkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Azienda Agricola Albertana
Origin: Piedmont (Italy)
Type: fresh cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fermentativo
Texture: compatta, tenue
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: panna fresca, lieviti, erbe

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fermentativ
Textur: kompakt, zart
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: frische Sahne, Hefen, Gräser

TASTING

Odour: lactic, fermented
Texture: compact, tenuous
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: fresh cream, yeasts, herbs

DESCRIZIONE

Per garantire la peculiarità di questo formaggio fresco stagionato, il latte non viene pastorizzato ma lavorato a latte crudo. In questo modo viene preservato il microbiota naturale del latte, che rende questo prodotto vivace e naturale e lo arricchisce di sapori e sfumature tipiche della zona di origine, Biella, Piemonte. Con l'avanzare della maturazione, l'azione dei batteri presenti nel latte crudo permette di realizzare un processo di "cremificazione", che porta la pasta sotto la crosta ad ammorbidirsi fino quasi a liquefarsi. Questo processo è apprezzato e desiderato dagli intenditori perché migliora il sapore del prodotto.

BESCHREIBUNG

Um die Unverwechselbarkeit dieses gereiften Frischkäse zu gewährleisten, wird die Milch nicht pasteurisiert, sondern als Rohmilch verarbeitet. Auf diese Weise bleibt die natürliche Mikrobiota der Milch erhalten, was dieses Produkt lebendig und natürlich macht und sie mit Aromen und Nuancen bereichert, die für das Ursprungsgebiet in Biella, Piemont typisch sind. Mit fortschreitender Reifung kann durch die Einwirkung von in der Rohmilch vorhandenen Bakterien ein "Cremifizierungs-Prozess" stattfinden, der dazu führt, dass der Teig unter der Rinde weicher wird, bis er sich fast verflüssigt. Dieser Vorgang wird von Kennern geschätzt und gewünscht, da er den Geschmack des Produkts verbessert.

DESCRIPTION

To ensure the distinctiveness of this matured fresh cheese, the milk is not pasteurised but processed as raw milk. In this way, the natural microbiota of the milk is preserved, which makes this product lively and natural and enriches it with flavours and nuances that are typical of the area of origin in Biella, Piedmont. As the aging process progresses, the action of bacteria present in the raw milk allows a "cremification" process to take place, which causes the paste under the rind to soften until it almost liquefies. This process is appreciated and desired by cheese lovers as it improves the flavour of the product.

SUGGERIMENTI

Eccellente come aperitivo o antipasto con un vino bianco aromatico

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Aperitif- und Antipastokäse in Kombination mit einem aromatischen Weißwein

SERVING SUGGESTION

Ideal aperitif and antipasto cheese in combination with an aromatic white wine

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