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

Tuma del Trifulau®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1279/307
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	20 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	9,2 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	0,8 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
135		100 g	⌀ 7 cm H 2,5 cm	15 gg	52 %		8

Fornitore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte di vacca, tartufo d'estate 3%, sale marino, estratto per brodo (proteine del latte idrolizzate e sale), caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemont
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Kuhmilch, Sommertrüffel 3%, Brühenextrakt (hydrolysierte Milchproteine und Salz), Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Beppino Occelli®
Origin: Piedmont (Italy)
Type: soft cheese
Ingredients: Milk, Summer Truffle 3%, Sea Salt, Soup Extract (milk protein hydrolysates, salt), Rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico
Texture: morbida cremosa
Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo
Aromi: tartufo, sottobosco, panna

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: Trüffel, Unterholz, Sahne

TASTING

Odour: vegetal, lactic
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: truffle, undergrowth, cream

DESCRIZIONE

„Trifulau" sono, in dialetto piemontese, i cercatori di tartufi. Si tratta di una antica tecnica di arricchimento della pasta del formaggio con tartufo in modo da salvaguardare e conservare l'aroma dello stesso. È una creazione di Beppino Occelli legata ad un nostro tesoro della natura: il tartufo.

BESCHREIBUNG

„Trifulau" sind die im piemontesischen Dialekt genannten Trüffelsucher. Es handelt sich hierbei um eine antike Methode, den Trüffel in den Käseteig einzuarbeiten, um das Trüffelaroma zu bewahren und zu konservieren. Eine Käsekreation von Beppino Occelli, verbunden mit einem unserer wertvollen Schätze der Natur: dem Trüffel.

DESCRIPTION

"Trifulau" are the truffle seekers called in the Piedmontese dialect. This refinement is an ancient method of incorporating the truffle into the cheese dough to preserve and conserve the truffle aroma. A cheese creation by Beppino Occelli, combined with one of our precious treasures of nature: the truffle.

SUGGERIMENTI

Ottimo come aperitivo o come antipasto su pane bianco come la baguette, si abbina perfettamente anche all'insalata di verdure con ravanelli;
bevande: Chardonnay, Arneis

SERVIERVORSCHLÄGE

Exzellent als Aperitif oder als Antipasto auf Weißbrot wie Baguette, passt auch hervorragend zu Gemüsesalat mit Radieschen;
Getränke: Chardonnay, Arneis

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif or as an antipasto on white bread such as baguette, also goes well with vegetable salad with radishes;
Drinks: Chardonnay, Arneis

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