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 dla Paja®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1297/313
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,5 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,1 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
136		200 g	⌀ 11 cm H 2,5 cm	15 gg	52 %		4

Fornitore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte di vacca 82%, latte ovino 15%, panna, sale marino, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemont
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Kuhmilch 82%, Schafsmilch 15%, Sahne, Meersalz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Beppino Occelli®
Origin: Piedmont (Italy)
Type: soft cheese
Ingredients: Cow's milk 82%, Sheep's milk 15%, cream, Sea Salt, Animal Rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-sapido, leggermente acidulo
Aromi: panna fresca, paglia, nocciola, frutti maturi

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-schmackhaft, leicht säuerlich
Aroma: frische Sahne, Stroh, Haselnuss, reife Früchte

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-sapid, slightly acidulous
Aroma: fresh cream, straw, hazelnut, ripe fruit

DESCRIZIONE

Un tempo, dopo la mietitura del grano, si produceva una toma che poi veniva fatta maturare sulla paglia ("paja" in dialetto piemontese); la pasta del formaggio rimaneva bianca e cremosa e sulla superficie si formava un leggero strato di muffe. Beppino Occelli ha reinterpretato questa ricetta e battezzato il suo prodotto "Tuma dla paja" che nel 1997 è risultato il "MIGLIOR FORMAGGIO" alla fiera International Fancy Food di New York

BESCHREIBUNG

In früheren Zeiten produzierte man nach dem Mähen des Getreides eine „Tuma", welche man anschließend auf Stroh reifen ließ (Paja = Stroh im piemontesischen Dialekt). Dadurch blieb der Käseteig cremig-weich, und es bildete sich ein weißer Schimmelrasen. Beppino Occelli hat diese Rezeptur reinterpretiert und das Produkt „Tuma dla Paja" getauft, welches im Jahre 1997 zum „BESTEN KÄSE" auf der Internationalen Fancy Food Messe in New York ausgezeichnet wurde.

DESCRIPTION

In former times, after the grain had been mown, a "tuma" was produced, which was then left to ripen on straw (paja = straw in the Piedmontese dialect). This kept the cheese dough creamy and soft, and a white mouldy rind formed. Beppino Occelli reinterpreted this recipe and named the product "Tuma dla Paja", which was awarded "BEST CHEESE" at the International Fancy Food Fair in New York in 1997.

SUGGERIMENTI

Perfekt als Starter eines Käsetellers oder als Aperitif-Käse auf Weißbrot.
Getränke: Mittelschwerer Rotwein, strukturierte Weißweine, Schaumweine aus den oberen Langhe/Piemont

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfetto come antipasto in un piatto di formaggi o come formaggio da aperitivo su pane bianco.
Bevande: vino rosso di media corposità, vini bianchi strutturati, spumanti delle Langhe/Piemonte settentrionali

SERVING SUGGESTION

Perfect as a starter on a cheese platter or as an aperitif cheese on white bread.
Drinks: Medium-bodied red wine, structured white wines, sparkling wines from the upper Langhe/Piedmont region.

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