

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

½

¼

⅓

DEGUST®
Affineur

Montgomery's Cheddar



Valore energetico/Brennwert/Energy	428,57 kcal 1792 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32,14 g 21,42 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	32,14 g
Sale/Salz/Salt	1 g

EXTRA SELECTION

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
306	 	20 kg	ø 32 H 21cm	12 m	50%	 	1

Fornitore: Neal's Yard Dairy

Provenienza: Inghilterra

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

Lieferant: Neal's Yard Dairy

Herkunft: England

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Neal's Yard Dairy

Origin: England

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, sensazioni di burrosità e piccantezza

Aromi: erba verde (crescione), frutta esotica, semi di senape

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: süß-salzig, buttrige und pikante Noten

Aroma: Gras, Kresse, exotische Früchte, Senfkörner

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, buttery and piquant sensations

Aromas: green grass (cress), exotic fruit, mustard seeds

DESCRIZIONE

Questo formaggio è un grande classico del Sud della Gran Bretagna. Le forme raggiungono i 30 kg e sono spalmate di grasso e avvolte in garze per la conservazione. Naturale fioritura grigio-marrone sulla crosta. Stagionatura ca. 12 mesi. Invece di tagliarlo, consigliamo di scagliarlo, molto duttile in cucina per la preparazione di prodotti da forno come torte salate e gratinature, ma anche per frittate e ripieni per pasta o verdure.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici o rossi come il Pinot Noir

Whisky

Crema di crescione - Azienda Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/crescione/>

BESCHREIBUNG

Ein klassischer Käse aus Südengland. Die Formen wiegen bis zu 30 kg und sind werden zur Konservierung mit Fett eingerieben und in Gaze gehüllt. Natürliche grau-bräunliche Schimmelbildung auf der Rinde. Reifung ca. 12 Monate. Anstatt zu schneiden empfehlen wir, den Käse in Stücke zu brechen. Sehr gut in der Küche einsetzbar; zum Überbacken und Gratiniere aber auch für Omelette und Füllungen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Rotweine (Blauburgunder)

Whisky

Kressecreme - Azienda Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/crescione/>

DESCRIPTION

This cheese is an all time classic of Southern England. A form can reach a weight of 30kg; each of them are rubbed with fat and then wrapped in gauze and put into cellars for the curing phase. Natural grey-brownish blooming on the surface. Curing process of approx. 12 months. Instead of cutting it, we invite you to break it to small cubes. It is extremely versatile in the kitchen: you can use it to prepare savoury flans, omelettes, to grate or as part of a filling for pasta and vegetables.

PAIRINGS

Wines: aromatic white wines or reds like Pinot Noir

Whisky

Cream of cress - Company Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/crescione/>