

🥛 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

## Deichkäse BIO



Valore energetico/Brennwert/Energy	420 kcal 1757 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35,5 g 26,3 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,5 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24,7 g
Sale/Salz/Salt	0,5 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
308	🐄 🥛	650 g	ø 10 H 7cm	9 m	50%	●	4

**Fornitore:** Backensholz N° DE-SH-018 EG

**Provenienza:** Germania

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

**Lieferant:** Backensholz N° DE-SH-018 EG

**Herkunft:** Deutschland

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Lab, Salz

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Backensholz N° DE-SH-018 EG

**Origin:** Germany

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, tostato

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** intenso, dolce-salato, umami

**Aromi:** salmastri, frutta matura, pistacchio, caramello

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, geröstet

**Textur:** kompakt-mürbe

**Geschmack:** intensiv, süß-salzig, umami

**Aroma:** Meeresbrise, reife Früchte, Pistazie, Karamell

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, toasted

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** intense, sweet-salty, umami

**Aromas:** salty, ripe fruit, pistachio, caramel

### DESCRIZIONE

In tedesco il nome "Deichkäse", significa "formaggio della diga", questo perché il caseificio si trova molto vicino alle dighe della regione della Frisia, sul Mare del Nord, vicinanza che conferisce un'alta salinità al pascolo di cui si nutrono le mucche. Le celle di stagionatura sono al disotto di queste dighe e la particolare aria marina ed il microclima unico, permettono ad ogni formella di maturare ed invecchiare perfettamente anche per più di un anno, circostanza rara per forme di dimensioni così piccole.

### ABBINAMENTI

Ideale per insaporire piatti a base di pesce

Vini: Cabernet Sauvignon

Crema di Broccolo di Santa Massenza - Azienda Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolodisantamassenza/>

Whisky

### BESCHREIBUNG

Der "Deichkäse" verdankt seinen Namen der Nähe zu den Deichen Nordfrieslands und der Nordsee in der Region, in der die Käserei liegt. Die salzige Meeresluft sorgt auch für einen hohen Salzgehalt im Gras der umliegenden Kuhweiden, der sich auch in der Milch niederschlägt. Die Reifekeller sind unter die Deiche gegraben und die Meeresluft gepaart mit dem speziellen Mikroklima, ermöglicht eine für diese kleinen Käseformen außergewöhnlich lange Reifezeit von bis über einem Jahr.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Ideal zum Abschmecken von Fischgerichten

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon

Crema di Broccolo di Santa Massenza - Azienda Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolodisantamassenza/>

Whisky

### DESCRIPTION

In the German language, "Deichkäse" literally means "dike cheese" and the reason why this product takes this name is that the dairy is located close to the dikes of the Frisian region, on the North Sea. Therefore the pastures where the cows feed are salty too. The curing cellars are situated underneath these dikes and the sea air combined with the unique climate allow every wheel to mature for even more than a year, which is very long considered the small size of the forms.

### PAIRINGS

Ideal to enrich fish based dishes

Wines: Cabernet Sauvignon

Crema from "Broccolo di Santa Massenza" - Company Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolodisantamassenza/>

Whisky