

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

1/2

1/4

1/8

DEGUST<sup>®</sup>  
Affineur

## Deichkäse groß BIO



Valore energetico/Brennwert/Energy	474 kcal 1964 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	38,9 g 29,4 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	2,2 g 0,6 g
Proteine/Eiweiß/Protein	26,5 g
Sale/Salz/Salt	0,1 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
336		4,2 kg	ø 24 H 10cm	12 m	50%		1

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

**Provenienza:** Germania

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** intenso, dolce-salato

**Aromi:** salmastri, frutta matura, frutta secca

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

**Herkunft:** Deutschland

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig

**Textur:** kompakt-mürbe

**Geschmack:** intensiv, süß-salzig

**Aroma:** meeresprieße, reife Früchte,

Trockenfrucht

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

**Origin:** Germany

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** intense, sweet-salty

**Aromas:** salty, ripe fruit, dried fruit

### 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 forma di maturare ed invecchiare perfettamente.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi speziati e corposi

Birra Weizen

Crema di Broccolo di Santa Massenza -  
Azienda Primitivizia -

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

### 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 außergewöhnlich lange Reifezeit.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: würzige, körperreiche  
Rotweine

Weizenbier

Crema vom Broccolo di Santa Massenza -  
Azienda Primitivizia -

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

### 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 allows every wheel to mature for even more than a year.

### PAIRINGS

Wines: red spicy

Beer Weizen

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

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