




DEGUST[®]
Affineur

SOMMER
ESTATE

CASUTIN

Der beste Grillkäse der Welt!

Il formaggio migliore al mondo da cuocere sulla griglia!

Kuhmilch-Weichkäse von Beppino Ocelli aus dem Piemont. Wird heute auch im Tal hergestellt, entstand aber ursprünglich auf den Weiden des Valcasotto im Monregalese. Eignet sich hervorragend als Aperitiv, zum Grillen oder in Würfeln auf einen Salat gestreut.

Formaggio a pasta molle della Beppino Ocelli di Piemonte. Originariamente prodotto sulle montagne della Valcasotto nel Monregalese, oggi viene fatto anche nella valle durante tutto l'arco dell'anno. Ideale come aperitivo, sulla griglia oppure in dadi sull'insalata.



DEGUST INSPIRATION *DEGUST ISPIRAZIONE*

Die Kombinationsmöglichkeiten mit dem Casutin sind äußerst vielfältig. Ob mit Tartar und Trüffelscheiben, mit Waldpilzen, auf einer Pizza Margherita, oder einfach in Verbindung mit Nüssen und Trockenfrüchten. Der Casutin bereichert und verschönert Gerichte jeder Art!

Le combinazioni accompagnate al Casutin sono svariate. Con tartare e tartufo, funghi del bosco, su una pizza Margherita o in combinazione con nocciole e frutta secca. Il Casutin può arricchire tutti i piatti.