



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 | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Deichkäse groß BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	474 KCAL 1.964 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 G 29 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	1,0 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
336		4,5 kg	ø 24 H 10cm	12 m	50%		1

Fornitore: 133

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, caglio, sale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 133

Herkunft: Deutschland

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Germany

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: compatta-friabile

Gusto: intenso, dolce-salato

Aromi: salmastri, frutta matura, frutta secca

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig,

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: intensiv, süß-salzig

Aroma: Meeresbrise, reife Früchte,

Trockenfrucht

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: compact-friable

Flavour: intense, sweet-salty

Aromas: salty, ripe fruit, dried fruit

DESCRIZIONE

Il „formaggio della diga“ deve il suo nome alla zona in cui si trova il caseificio ovvero nelle vicinanze delle dighe nella Frisia del nord e al Mare del Nord. L'aria salmastra del mare impregna di sale i prati in cui pascolano le mucche, sapidità che si ritrova poi nel loro latte. Le cantine di stagionatura si trovano al di sotto delle dighe, questo fatto, unitamente all'aria salmastra, crea un microclima che permette tempi di maturazione molto lunghi.

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 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.

DESCRIPTION

The "Deichkäse" (dike cheese) owes its name to its proximity to the dikes of North Friesland and the North Sea in the region where the cheese dairy is located. The salty sea air ensures a high salt content in the grass of the surrounding cow pastures, which is also reflected in the milk. The ripening cellars are dug under the dikes and the sea air, coupled with the special microclimate, allows for an exceptionally long ripening period.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi aromatici e di corpo, birra al grano

Suggerimento: crema di broccolo di Santa Massenza / Azienda Primitivizia

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: würzige, körperreiche Rotweine, Weizenbier

Sonstiges: Creme vom Broccolo di Santa Massenza / Azienda Primitivizia

PAIRINGS

Wine accompaniment: spicy, full-bodied red wines, wheat beer

Other: Broccolo di Santa Massenza cream / Azienda Primitivizia