



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 klein 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
308		600 g	ø 10 H 7cm	9 m	50%		4

Fornitore: 132

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, caglio, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 132

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, tostato

Texture: compatta-fraibile

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

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: da un anno e superiori.

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 für diese kleinen Käseformen außergewöhnlich lange Reifezeit von bis über einem Jahr.

DESCRIPTION

The "dyke cheese" owes its name to the proximity to the dykes 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 of up to over a year for these small cheeses.

ABBINAMENTI

Ideale per insaporire piatti a base di pesce;

Vino consigliato: Cabernet Sauvignon

Suggerimento: crema di broccolo di Santa Massenza /Azienda Primitivizia

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal zum Abschmecken von Fischgerichten;

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon

Empfehlung: Crema di Broccolo di Santa Massenza /Azienda Primitivizia

PAIRINGS

Ideal for seasoning fish dishes;

Wine pairing: Cabernet Sauvignon

Recommendation: Crema di Broccolo di Santa Massenza /Azienda Primitivizia