

🥛 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 klein BIO

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	474 kcal 1.964 kJ
Grassi/ Fett/Fet	39 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<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: Backensholz

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, caglio, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: Backensholz

Herkunft: Deutschland

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Backensholz

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

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 pre 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

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

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 di Broccolo di Santa Massenza" - Company Primitivizia