



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

DEGUST
Affineur

Scamorza affumicata



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	326,5 KCAL 1365 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28,5 G 18,9 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17 G
Sale/Salz/Salt	2 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
556		250 g	ø 13 H 6cm	4 gg	40 %		4

Fornitore: 149

Provenienza: Campania

Tipologia: pasta filata

Ingredienti: latte, caglio, sale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 149

Herkunft: Kampanien

Typologie: Knetkäse

Zutaten: Milch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Campania

Type: kneaded-curd

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fumo-affumicato

Texture: elastica

Gusto: dolce, acidulo

Aromi: affumicato

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: rauchig

Textur: elastisch

Geschmack: süß, säuerlich

Aroma: geräuchert

TASTING

Odour: smoke, smoked

Texture: elastic

Flavour: sweet, acidulous

Aromas: smoked

DESCRIZIONE

Una pasta filata tondeggiate e dal color ambra. Dopo la filatura della pasta ed averlo modellato, il formaggio viene messo in salamoia ed infine affumicato usando paglia di grano. L'aroma affumicato e sapido danno al formaggio un gusto particolare che può creare dipendenza.

BESCHREIBUNG

Ein bernsteinfarbener, kugelförmiger Knetkäse (pasta filata). Nach dem Knetvorgang und der Modellierung der Käseform wird dieser Käse mit einer Salzlake behandelt und anschließend geräuchert, wobei Getreidestroh dafür verwendet wird. Das rauchige und salzige Aroma gibt dem Käse das besondere Etwas und hat ein gewisses Suchtpotenzial.

DESCRIPTION

An amber-coloured, spherical kneaded cheese (pasta filata). After the kneading process and the modelling of the cheese shape, this cheese is treated with a brine and then smoked, using cereal straw for this purpose. The smoky and salty aroma give the cheese that special something and have a certain addictive potential.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Falanghina, Aglianico

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Falanghina, Aglianico

PAIRINGS

Wine pairing: Falanghina, Aglianico