

dalter.it



Dorónico



Allá arriba, donde el aire es mejor

UP THERE, WHERE THE AIR IS BETTER



NOVEDAD | NEW



Dorónico

Desde los Alpes Bávaros

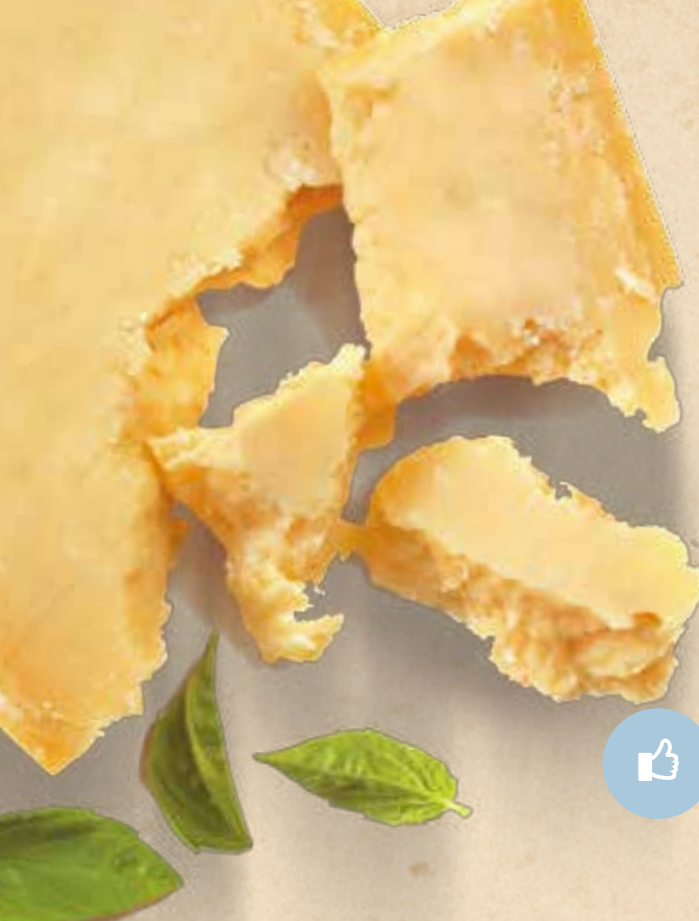
From the Bavarian Alps



El Dorónico se produce en Algovia, en la parte meridional de Baviera, territorio rural desde siempre dedicado a la agricultura y a la ganadería para la producción de quesos. En Algovia la ganadería se desarrolla de modo natural, las vacas pastan libremente en los grandes valles y pastos alpinos, donde la flora es muy rica y variada.

Dorónico production is carried out in the Allgäu region in the south of Bavaria, a rural area that has long been dedicated to agriculture and livestock breeding for cheese production. In the Allgäu, cattle rearing takes place in a natural way, and the cows are free to graze in the vast Alpine valleys and on the mountain pastures, where the flora is in abundance with a wealth of variety for the cows to graze on.





Color y fragancia de las flores de montaña

La alimentación del ganado otorga a la pasta del Dorónico un típico color amarillo ámbar, y un aroma intenso, con un delicado perfume de leche.



Colour and aroma of the wild mountain flowers'

The wild mountain flowers, the cattle's natural food, give the cheese its typical amber-yellow colour and an intense flavour, with a delicate scent of milk.

Elaboración tradicional

La producción del Dorónico sigue el proceso tradicional de elaboración del queso, típico de los quesos de pasta dura más apreciados.



Traditional processing

Doronico production follows the traditional cheese-making process, typical of the more sought-after hard cheeses.



**PRODUCTO DE
LOS ALPES
BÁVAROS, CURADO
EN ITALIA**

**PRODUCED IN THE
BAVARIAN ALPS,
MATURED IN ITALY**



La leche fresca está parcialmente descremada y sucesivamente cocida en calderas de cobre junto con el suero de leche. Se añade cuajo de origen animal que provoca la coagulación y la formación de la cuajada. La rotura de la cuajada y la sucesiva cocción a temperatura constante da lugar a la rueda, que se extrae y se deja reposar en los moldes antes de la salazón. Después de los primeros 3 meses, la maduración se efectúa en Italia, en la región de la Pianura Padana, que tiene el grado justo de humedad y el microclima ideal para la perfecta maduración del queso. Nace así el Dorónico: producto natural de elaboración típica y gusto sorprendente.

Milk fresh from the cows is partially skimmed and subsequently cooked in copper vats together with the starter culture that is inserted. Rennet of animal origin is added, which starts coagulation and formation of the curd. Breaking of the curd and subsequent cooking at a constant temperature causes the formation of the cheese, which is taken out and left to rest in suitable moulds before salting. After the first three months, maturation takes place in Italy, in the region of the Po plains which has the right humidity levels and the ideal microclimate for perfect cheese-ripening. This is how Dorónico is made, with natural milk and traditional processing to give it its amazing taste.

NOVEDAD NEW

Un clásico, para descubrir! Rallado para condimentar primeros platos o risotto, solo o acompañado de fruta o mermeladas, el Dorónico os sorprenderá en cada ocasión con su gusto intenso.

A classic, waiting to be discovered! Grated on pasta and risotto to add flavour, eaten alone or in combination with fruit or preserves, Dorónico will astound you with its intense taste whatever the occasion.



Presentaciones sugeridas Serving suggestions



Principales características Main Features

Queso duro para comer o rallar, producto de leche de vaca.

Ingredientes: leche, sal, cuajo, conservante: lysozyme [proteína de huevo]

Curación

Delicado: mínimo 5 meses

Sabroso: mínimo 9 meses

Hard cheese, produced with cow's milk.

Ingredients:

Milk, salt, rennet, Lysozyme [protein from egg]

Maturation

Delicate: min. 5 months

Mature: min. 9 months

Peso Weight

32-37 kg

Composición media de 100g de queso Nutritional features (per 100 g)

Valor energético/ Energy [Kcal/KJ]

329 / 1370

Proteínas Protein

33,0 g

Grasas Fat

22,0 g

saturadas of which saturates

14 g

Hidratos de carbono Carbohydrates

< 0,5g

Características físico-químicas Physicochemical standards

pH pH-Value

5,3 ± 0,2

Grasa en base seca Dry matter fat content

32 % min

Sal [%] Salt [%]

1,50 ± 0,5

Paletización [Europallet/Cheppallet] Pallet configuration

pallet 100x120 cm

40 ct/pallet

pallet 80x120 cm

28 ct/pallet

Cortes disponibles Available formats



Rallado
Grated



Escamas
Flakes



Hojas
Shavings



Julianas
Filletts



Cubos
Cubes



Pepitas
Nuggets



Cuñas
Wedges

Gracias a su textura compacta pero frágil, el Dorónico puede utilizarse para muchos tipos de elaboraciones, hay disponibles diversos tipos de corte, en varios tamaños.

With its compact but crumbly texture, Dorónico cheese lends itself can be used for a variety of dishes, and it is therefore available cut in different ways and in various sizes.



Dalter Alimentari S.p.A.
Via Val d'Enza 134
42049 • Sant'Ilario d'Enza (RE) - Italia
tel/phone +39 0522 901101
fax +39 0522 673690 • E-mail: info@dalter.it



Stargourmet es el distribuidor exclusivo para España de los productos de calidad Dalter Alimentari:
Farmanutrients Labs, SL StarGourmet®
Tel: (+34) 937 787 277 • Fax: (+34) 937 787 276
Pol. Vilapou, nave 33
08640 Olesa de Montserrat - Barcelona
E-mail: info@star-gourmet.com

www.dalter.it

www.star-gourmet.com