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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Alter Herrmann BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1650/394
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32,5 g 21,45 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,1 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22,5 g
Sale/Salz/Salt	1,9 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
340		32 kg	⌀ 49 cm H 15 cm	24 M	50 %		1

Fornitore: Stadler Hubert
Provenienza: Germania
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Stadler Hubert
Herkunft: Deutschland
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Stadler Hubert
Origin: Germany
Type: semi hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tenore di noci, balsamico
Texture: friabile
Gusto: dolce-leggermente amarognolo
Aromi: noci, animale

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig-nussig, balsamico
Textur: mürbe
Geschmack: süßlich, salzig, leicht herb
Aroma: tierisch, nussig

TASTING

Odour: fruity-nutty
Texture: tender
Flavour: sweet and slightly sour
Aroma: animal and nutty

DESCRIZIONE

Il punto di partenza ideale per questo formaggio grande e a lunga stagionatura è il "latte fieno" fresco, di alta qualità proveniente da contadini vicini e amici. Sotto la crosta si presenta una pasta giallo paglierino con occhiatura tonda isolata e cristalli di tirosina. In bocca lo caratterizza una buona solubilità con piacevoli aromi fruttati di pere mature, nettare, noce e anche caramello.
Il suo gusto equilibrato tra dolce e acidulo ha un finale delicatamente erbaceo e persistente.

BESCHREIBUNG

Die besonders frische und qualitativ hochwertige Heumilch, von befreundeten Bauern aus unmittelbarer Umgebung, ist das perfekte Ausgangsprodukt für diesen großen, lange gereiften Käse. Unter der Rinde präsentiert sich ein strohfarbener Teig mit vereinzelter Rund-Lochung und Tyrosin Kristallinen.
Charakteristisch für diesen Käse ist die schmelzende Textur mit angenehm Fruchtigen Aromen von Reifer Birne, Nektar, Nuss bis hin zu Karamell.
Sein ausgewogener Geschmack zwischen Süße und Salzig endet mit einem feinen Herben, langen Abgang.

DESCRIPTION

The particularly fresh and high-quality hay milk, from friendly farmers in the immediate vicinity, is the perfect starting product for this great, long-matured cheese. Under the rind, a straw-coloured paste presents itself with occasional round holes and tyrosine crystallines.
Characteristic of this cheese is its melting texture with pleasant fruity aromas ranging from ripe pear, nectar, nut to caramel.
Its balanced taste between sweetness and saltiness ends with a fine tart, long finish.

SUGGERIMENTI

Perfetto per una degustazione di formaggi insieme una mostarda di frutta di Le Tamerici. Oppure con noci e frutta secca. Ottimo anche con un miele di castagno di alta qualità.
Bevande: rossi di corpo

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt für eine Käseverkostung zusammen mit einer Fruchtmostarda von Le Tamerici. Oder mit Nüssen und Trockenfrüchten. Sehr gut auch mit einen hochwertigen Kastanienhonig.
Getränke: körperreiche Rotweine

SERVING SUGGESTION

Perfect for cheese tasting accompanied by a fruit mostarda from Le Tamerici. Or with nuts and dried fruit. Also excellent with high-quality chestnut honey.
Drinks: full-bodied red wines

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s