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

Bacco Bianco



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1558/375
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,31 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	0,92 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
205		300 g	⌀ 9 cm H 4 cm	30 gg	45 %		5

Provenienza: Valles (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: foglie di vite
Ingredienti: latte di capra, caglio, sale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Vals (Südtirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Weinblätter
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: semi-hard cheese
Refinement: grape leaves
Ingredients: goat milk, rennet, salt
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: elastica
Gusto: delicato, dolce e leggermente acidulo
Aromi: caprino, erba falciata e vino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: elastisch
Geschmack: mild, süß und leicht säuerlich
Aroma: Ziege, gemähtes Gras und Wein

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: elastic
Flavour: delicate, sweet and slightly acidulous
Aroma: goaty, freshly-mown grass and wine

DESCRIZIONE

Questa particolare tecnica di affinamento, tradizionale soprattutto in zone vinicole, oltre a conferire al formaggio note vegetali ed uno specifico aroma, grazie alle foglie legate con la rafia che avvolgono questo formaggio da taglio, lo proteggono e al tempo stesso sono la sua naturale confezione. Con il procedere della maturazione il formaggio acquista una piccantezza che ricorda soleggiate giornate autunnali.

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition - vorrangig in Weingebieten – zurückgreifend, verleiht diese spezielle Veredelungstechnik nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, auch die mit Bast verschnürten Blätter umhüllen den Schnittkäse schonend und bilden somit eine natürliche Verpackung. Mit längerer Reifung bekommt dieser Käse eine pikante Schärfe und erinnert an sonnige Herbsttage.

DESCRIPTION

Drawing on an old tradition - primarily in wine regions - this special refining technique not only imparts herbal notes and a unique aroma, but the leaves tied with raffia also gently envelop the semi-hard cheese, thus forming a natural wrapping. With longer maturation, this cheese takes on a piquant sharpness and is reminiscent of sunny autumn days.

SUGGERIMENTI

Un formaggio che può essere abbinato a una grande varietà di accompagnamenti: frutta come uva caramellata, noci o miele delicato. Da servire preferibilmente con pane dal sapore delicato.
Bevande: Sauvignon, Kerner, Verjus

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse, der mit unterschiedlichsten Begleitern kombiniert werden kann: Obst wie auch karamellisierte Trauben, Nüsse oder milder Honig. Am besten ein milderes Brot dazu servieren.
Getränke: Sauvignon, Kerner, Verjus

SERVING SUGGESTION

A cheese that can be combined with a wide variety of accompaniments: fruit such as caramelised grapes, nuts or mild honey. Best served with a mild bread.
Drinks: Sauvignon, Kerner, Verjus

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