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

Blu Fumé



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1612/389
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 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
425		2,5 kg	⌀ 18 cm H 11 cm	90 gg	55 %		4

Provenienza: Austria (Stiria)
Tipologia: erborinato
Affinamento: affumicato
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Steiermark)
Typologie: Blauschimmelkäse
Veredelung: geräuchert
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria (Styria)
Type: blue cheese
Refinement: smoked
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: affumicato, intenso
Texture: burrosa - solubile
Gusto: sensazioni di piccantezza, dolce, leggermente amarognolo
Aromi: affumicato, funghi, resina

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: rauchig, intensiv
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: Pikante Noten, süß, leichte Bitternoten
Aroma: rauchig, Pilze, harzig

TASTING

Odour: strong, smoked, resinous
Texture: buttery - soluble
Flavour: Sensation of spiciness, sweet-bitter
Aroma: smoky, resinous, mushrooms

DESCRIZIONE

Questo formaggio viene prodotto in un caseificio della Stiria (A) in una zona rinomata per la produzione di formaggio di qualità. La muffa utilizzata per l'erborinatura è un selezionato "penicillium roqueforti". Grazie all'affumicatura a freddo il formaggio acquista una crosta marroncina e il processo di maturazione viene rallentato. La struttura della pasta è burrosa e friabile. La nota affumicata penetra e completa il sapore del formaggio lasciando un'armonica persistenza. Si tratta di una nuova e intrigante interpretazione dei formaggi erborinati!

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird in einer Sennerei in der Steiermark (Österreich) hergestellt, eine Gegend, die für die Produktion hochwertiger Käse bekannt ist. Die Käserei verwendet für die Schimmelansetzung ein ausgewähltes „Penicillium roqueforti". Durch die kalte Räucherung bekommt der Käse eine bräunliche Rinde und der Reifeprozess wird verlangsamt. Die Struktur präsentiert sich buttrig-mürb. Die Rauchnote durchdringt und komplettiert das Geschmacksbild und hinterlässt eine harmonische Persistenz. Eine neue und spannende Interpretation von Blauschimmelkäse!

DESCRIPTION

This cheese is produced in an alpine dairy in Styria (Austria), an area known for producing high-quality cheeses. The cheese dairy uses a selected "Penicillium roqueforti" for the mould growth. The cold smoking gives the cheese a brownish rind and slows down the ripening process. The structure is buttery and crumbly. The smoky note penetrates and completes the taste picture and leaves a harmonious persistence. A new and exciting interpretation of blue cheese!

SUGGERIMENTI

Un formaggio blu dal sapore deciso, ottimo da abbinare a taglieri misti.
Abbinamento: whisky con aromi di torba

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein kräftiger Blauschimmelkäse, der sehr gut auf gemischten Käsetellern passt.
Weinbegleitung: Whisky mit Torfaromen

SERVING SUGGESTION

A strong blue cheese that goes very well on mixed cheese platters.
Wine pairing: Whisky with peat aromas

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