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 Royal



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
417		1,2 kg	⌀ 18 cm H 7 cm	90 gg	55 %		1

Provenienza: Austria (Stiria)
Tipologia: erborinato
Affinamento: pinoli tostati, prugne disidratate, fave di cacao amaro
Ingredienti: latte, sale, caglio, frutta seccha, pinoli, fave di cacao, rum
Allergeni: latte, pinoli
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Steiermark)
Typologie: Blauschimmelkäse
Veredelung: geröstete Pinienkerne, getrocknete Pflaumen, Bitterkakaobohnen
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Trockenfrüchte, Pinienkerne, Kakaobohnen, Rum
Allergene: Milch, Pinienkerne
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria (Styria)
Type: blue cheese
Refinement: toasted pine nuts, dried plums, cocoa beans
Ingredients: milk, salt, rennet, dried fruits, pine nuts, cacao beans, rum
Allergens: milk, pine nuts
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, tostato
Texture: burrosa-solubile
Gusto: dolce, sensazione di piccantezza
Aromi: prugne, frutta secca, funghi secchi, cacao

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, geröstet
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß, pikante Noten
Aroma: Pflaumen, Trockenfrucht, getrocknete Pilze, Kakao

TASTING

Odour: fruity, vegetal, toasted
Texture: buttery-soluble
Flavour: sweet, sensation of spiciness
Aroma: plums, dried fruit, dried mushrooms, cocoa

DESCRIZIONE

Le ispirazioni per l'affinamento traggono spunto dalle occasioni più diverse – qui parte da un dolce alle prugne. I formaggi erborinati hanno aromi intensi e si sposano molto bene con frutta essiccata. Nel caso di questo affinamento l'intenzione era quella di abbinare il gusto intenso e piccante dell'erborinato con aromi fruttati portandoli ad un armonico bilanciamento.

BESCHREIBUNG

Inspirationen für eine Veredelung sind von mannigfaltiger Natur – hier entspringt sie einem Zwetschgenkuchen. Blauschimmelkäse haben ein intensives aromatisches Profil und harmonieren besonders gut mit getrockneten Früchten. Bei dieser Veredelung bestand die Intention darin, die Intensität und den herzhaft-pikanten Geschmack des Blauschimmels mit fruchtigen Aromen zu ergänzen und harmonisch auszubalancieren.

DESCRIPTION

Inspirations for a refinement are of manifold nature - here it springs from a plum cake. Blue cheeses have an intense aromatic profile and harmonise particularly well with dried fruits. In this refinement, the intention was to complement and harmoniously balance the intensity and savoury taste of blue cheese with fruity flavours.

SUGGERIMENTI

Grazie al particolare affinamento il formaggio è adatto anche come dessert o pre-dessert con frutta, un buon bicchiere di vino dolce o un distillato; anche molto buono in combinazione con pane bianco eppure
Suggerimenti: pane bianco come ad esempio baguette

SERVIERVORSCHLÄGE

Aufgrund der Veredelung eignet sich der Käse auch gut als Dessert oder Pré-Dessert mit Obst, einem guten Glas Süßwein oder einem Destillat; Oder auch hervorragend mit etwas Weißbrot (z.B. Baguette).

SERVING SUGGESTION

Due to its refinement, the cheese is also well suited as a dessert or pre-dessert with fruit, a good glass of sweet wine or a distillate; or excellent with some white bread (e.g. baguette).

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