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 di Capra



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1517/366
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
416		1,5 kg	⌀ 15 cm H 8 cm	60 gg	52 %		1

Fornitore: casARRIGONI
Provenienza: Lombardia
Tipologia: erborinato
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: casARRIGONI
Herkunft: Lombardei
Typologie: Blauschimmelkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: casARRIGONI
Origin: Lombardy (Italy)
Type: blue cheese
Ingredients: goatmilk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-amarognolo, sensazione di piccantezza
Aromi: caprino, sottobosco, funghi essiccati

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-herb, pikant
Aroma: Ziege, Unterholz, getrocknete Pilze

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-bitterish, sensation of hotness
Aroma: goaty, undergrowth, dried mushrooms

DESCRIZIONE

Questo formaggio è prodotto con latte di capra selezionato. Nasce dall'idea di realizzare un'intera linea di formaggi di latte caprino. Mostra un bel contrasto tra la pasta bianco porcellana e le venature di erborinatura. Al naso si sentono delicati profumi di erbe selvatiche essiccate, in finale di bocca si apprezza il piacevolissimo e delicato bilanciamento tra sapidità e dolce.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird aus ausgesuchter Ziegenmilch hergestellt. Das Produkt entstand im Zuge der Idee, eine Produktlinie auf Basis von Ziegenmilch zu realisieren. Es herrscht ein toller Kontrast zwischen dem porzellanweißen Käseteig und der Blauschimmeläderung. Feine Düfte nach getrockneten Wildkräuter heben sich wunderbar hervor, im Ausklang lässt sich eine fabelhafte Balance zwischen filigraner Salzigkeit und Süße ausmachen.

DESCRIPTION

This cheese is made from selected goat's milk. The product was created in the course of the idea to realise a product line based on goat's milk. There is a great contrast between the porcelain white cheese dough and the blue mould veining. Fine scents of dried wild herbs stand out wonderfully, and in the finish a fabulous balance between delicate saltiness and sweetness can be discerned.

SUGGERIMENTI

Ottimo per degustazioni di formaggi o come tocco speciale per un piatto. Questo formaggio si abbina bene anche al cioccolato fondente.
Bevande: Moscato giallo Valcalepio DOCG, succo d'uva bianco, nettare di pesca.

SERVIERVORSCHLÄGE

Optimal für Käseverkostungen oder als besondere Bereicherung für ein Gericht. Dieser Käse passt auch zu Zartbitter-Schokolade.
Getränke: Goldmuskateller Valcalepio D.O.C.G. passito, weißer Traubensaft, Pfirsichnektar.

SERVING SUGGESTION

Ideal for cheese tastings or as a special addition to a dish. This cheese also goes well with dark chocolate.
Drinks: Moscato di Scanzo DOCG, white grape juice, peach nectar.

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