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

Briestange



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1430/342
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29,4 g 16,1 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19,6 g
Sale/Salz/Salt	1 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
109		500 g	⌀ 25 cm H 4 cm	20 gg	50 %		5

Fornitore: Sennerei Schnifis
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Sennerei Schnifis
Herkunft: Österreich
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Sennerei Schnifis
Origin: Austria
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, culture
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato
Aromi: panna fresca, burro, funghi bianchi

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig
Aroma: frische Sahne, Butter, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty
Aroma: fresh cream, butter, white mushrooms

DESCRIZIONE

Questo originale formaggio a parallelepipedo viene prodotto nel caseificio "Bantel" nel Vorarlberg (A). La "stanga" è ricoperta uniformemente da muffa bianca, ha una struttura morbida e cremosa, al palato è dolce e sapido con aromi di panna fresca, burro e funghi bianchi.

BESCHREIBUNG

Die Briestange wird in Vorarlberg in der Käserei „Bantel" hergestellt. Das Spezielle an diesem Käse ist die rechteckige Stangenform, die von einer gleichmäßigen Weißschimmel-Flora bedeckt ist. Die Struktur ist weich-cremig, der Geschmack liegt zwischen süß und salzig mit einem Aroma von frischer Sahne, Butter und weißen Pilzen.

DESCRIPTION

The Brie bar is produced in Vorarlberg in the cheese dairy "Bantel". The special feature of this cheese is the rectangular stick shape covered by a uniform white mold flora. The texture is soft and creamy, the taste is between sweet and salty with an aroma of fresh cream, butter and white mushrooms.

SUGGERIMENTI

Ideale come formaggio da colazione con una baguette e frutta secca;
facile da porzionare grazie alla sua forma a stanga;
Bevande: bianchi aromatici, rossi leggeri, infuso alle erbe

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Frühstückskäse mit Baguette und Trockenobst;
leicht zum Schneiden wegen der rechteckigen Stangenform;
Getränke: aromatische Weißweine, leichte Rotweine, Kräutertee

SERVING SUGGESTION

Ideal as a breakfast cheese with baguette and dried fruit;
easy to cut because of the rectangular stick shape.
Beverages: aromatic white wines, light red wines, herbal tea

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