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

CaRuBlú Mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1492/356
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 18,2 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,9 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
918		300 g	⌀ 8 cm H 6 cm	40 gg	45 %		10

Provenienza: Austria
Tipologia: erborinato
Affinamento: rhum, fave di cacao amare
Ingredienti: latte, sale, caglio, fave di cacao,rum
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich
Typologie: Blauschimmelkäse
Veredelung: Rum, Bitterkakaobohnen
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Cacaobohnen, Rum
Allergene:
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria
Type: blue cheese
Refinement: rum, cocoa beans
Ingredients: milk, salt, rennet, cocoa beans, rum
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato, animale
Texture: burrosa-solubile
Gusto: dolce, leggermente amaro, sensazione di piccantezza
Aromi: intensi di funghi secchi, cioccolato, cuoio

DESCRIZIONE

In questo formaggio a latte crudo con piacevole erborinatura, l'affinamento enfatizza le naturali note di tostato e cacao del formaggio erborinato. L'aroma amabile del rum e l'amaro delle fave di cacao contrastano le note dolci-burrose. Il risultato è un gusto perfettamente equilibrato e armonico.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet, tierisch
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß, leicht bitter, pikante Noten
Aroma: intensiv nach getrockneten Pilzen, Schokolade, Leder

BESCHREIBUNG

Bei diesem Rohmilchkäse mit dekorativer Blauschimmeläderung unterstreicht die Veredelung die natürlichen Röst- und Kakaonoten des Blauschimmelkäses. Das liebliche Aroma des Rums und das Bittere der Kakaobohnen vermindern die buttrig-süßen Noten. Das Ergebnis ist ein perfekt ausgeglichenes und harmonisches Geschmacksprofil.

TASTING

Odour: vegetal, toasted, animal
Texture: buttery-soluble
Flavour: sweet, slightly bitter, sensation of spiciness
Aroma: intense of dried mushrooms, chocolate, leather

DESCRIPTION

In this raw milk cheese with decorative blue mould veining, the refinement emphasises the natural roasted and cocoa notes of the blue cheese. The sweet aroma of the rum and the bitterness of the cocoa beans diminish the buttery-sweet notes. The result is a perfectly balanced and harmonious flavour profile.

SUGGERIMENTI

Ottimo formaggio da meditazione per degustazioni, eventualmente in abbinamento con cioccolato e rum o come pre-dessert. Si abbina molto bene anche ai piatti di selvaggina.
Bevande: vini dolci, rum, distillati

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragender Meditationskäse für Käseverkostungen, eventuell in Kombination mit Schokolade und Rum oder als Pré-Dessert geeignet. Passt außerdem sehr gut zu Wildgerichten.
Getränke: Süßweine, Rum, Destillate

SERVING SUGGESTION

An excellent cheese for meditation for cheese tastings, perhaps in combination with chocolate and rum, or as a pre-dessert. Also goes very well with game dishes.
Drinks: Sweet wines, rum, spirits

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