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

Castanea



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1328/320
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 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
171		250 g	⌀ 9 cm H 3 cm	30 gg	45 %		6

Provenienza: Valles (Alto Adige)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: pepe affumicato, foglie di castagno
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio, pepe
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Vals (Südtirol)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Räucherpfeffer, Kastanienblätter
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Pfeffer
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Valles (South Tyrol, Italy)
Type: soft cheese
Refinement: smoked pepper, chestnut leaves
Ingredients: goat milk, rennet, salt, pepper
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: salato, leggermente acidulo
Aromi: caprino, erba falciato, pepe affumicato

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig
Textur: weich-cremig
Geschmack: salzig, leicht säuerlich
Aroma: Ziege, gemähtes Gras, Rauchpfeffer

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: salty, slightly acidulous
Aroma: goaty, freshly-mown grass, smoked pepper

DESCRIZIONE

Questa particolare tecnica di affinamento non si limita ad arricchire il formaggio di note vegetali ed un aroma molto specifico, ma lo protegge e ne fornisce la naturale confezione grazie alle foglie annodate con rafia che lo avvolgono. Con il procedere della maturazione il formaggio diventa via via più cremoso e intensifica il suo aroma.

BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht dem Käse nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, auch die mit einem Bastband verschnürten Blätter umhüllen den Käse schonend und bilden somit eine natürliche Verpackung. Mit fortschreitender Reifung wird der Käse cremiger und entfaltet intensive Aromen.

DESCRIPTION

This special refining technique not only gives the cheese vegetal notes and a unique aroma. The leaves, tied with raffia, also gently envelop the cheese, creating a natural wrapping. As the cheese matures, it becomes creamier and develops intense flavours.

SUGGERIMENTI

Perfetto come aperitivo o finger food, servito semplicemente su una fetta di pane di alta qualità. Eventualmente anche con castagne arrostite, noci o miele di castagno.
Bevande: vini bianchi come il Sauvignon.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt als Aperitif- oder Finger-Food-Käse lediglich auf einem hochwertigen Stück Brot serviert. Eventuell auch mit gebratenen Kastanien, Nüssen oder Kastanienhonig.
Getränke: Weißweine wie Sauvignon

SERVING SUGGESTION

Perfect as an aperitif or finger food cheese, served simply on a high-quality piece of bread. Can also be served with roasted chestnuts, nuts or chestnut honey.
Drinks: White wines such as Sauvignon

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