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

Citrus Blú



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1470/360
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,6 g 0,6 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 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
403		1,1 kg	⌀ 20 cm H 8 cm	90 gg	50%		1

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: erborinato
Affinamento: frutta candita (bergamotto, arance, limone), pistacchi di Bronte, foglia di cannella, chiodi di garofano, fave di cacao
Ingredienti: latte, sale, caglio, agrumi, fave di cacao, pistacchi, chiodi di garofano, canella
Allergeni: latte, pistacchi
Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, speziato, animale
Texture: burrosa-solubile
Gusto: ricco, persistente, dolce con sensazioni piccanti
Aromi: intensi di agrumi, cannella, cacao, pelle

DESCRIZIONE

Questo affinamento mira a smorzare le note piccanti dell'erborinatura grazie ad aromi fruttati. Quindi questo formaggio si sposa molto bene con della frutta, un bicchiere di vino dolce o un distillato ed è eccellente come pre-dessert. Il naturale contenuto di grasso del formaggio viene equilibrato dall'acidità della frutta candita. I diversi aromi creano tra loro una meravigliosa armonia, pur sentendosi sempre il sapore tipico dell'erborinato. Il risultato è un moderno ed equilibrato gioco tra agrumato, spezie, amarognolo e dolce.

SUGGERIMENTI

Questo formaggio è ideale per concludere una degustazione di formaggi o come pre-dessert.
Bevande: Passito di Pantelleria, limonata o mandarinata di alta qualità.

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Blauschimmelkäse
Veredelung: kandierte Früchte (Bergamotte, Orange, Zitrone), Pistazien aus Bronte, Zimtblatt, Gewürznelke, Kakaobohnen
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Zitrusfrüchte, Cacaobohnen, Pistazien, Zimt, Gewürznelken
Allergene: Milch, Pistazien
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, würzig, tierisch
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: vollmundig, anhaltend, süß mit pikanten Noten
Aroma: intensiv nach Zitrusfrüchten, Zimt, Kakao, Leder

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung zielt darauf ab, die etwas scharfen Noten des Blauschimmels durch fruchtige Aromen abzuschwächen. Daher harmoniert dieser Käse besonders gut mit Obst, einem Glas Süßwein oder einem Destillat und ist hervorragend als Pré-Dessert geeignet. Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch den Säuregehalt der kandierten Früchte ausgeglichen. Die verschiedenen Aromen befinden sich in einem wunderbaren Einklang, dennoch schmeckt man den für den Blauschimmel so typischen Charakter. Das Ergebnis ist ein modernes, ausgewogenes Spiel mit Zitrusfrucht, Gewürzen, Bitterstoffen und Süße.

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Käse eignet sich als Abschluss einer Käseverkostung oder als Pré-Dessert.
Getränke: Passito di Pantelleria, Hochwertige Zitronen- oder Mandarinen-Limonade

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: blue cheese
Refinement: candied fruits (bergamot, orange, lemon), pistachios di Bronte, cinnamon leaf, cloves, cocoa beans
Ingredients: milk, salt, rennet, candied fruits, pistachios, cinnamon leaf, cloves, cocoa beans
Allergens: milk, pistachios
Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: fruity, spicy, animal
Texture: buttery-soluble
Flavour: rich, persistent, sweet with sensation of spiciness
Aroma: intense of citrus fruits, cinnamon, cocoa, leather

DESCRIPTION

This refinement aims to soften the somewhat sharp notes of the blue cheese with fruity aromas. Therefore, this cheese harmonises particularly well with fruit, a glass of sweet wine or a distillate and is excellent as a pré-dessert. The natural fat content of the cheese is balanced by the acidity of the candied fruit. The different flavours are in wonderful harmony, yet you can taste the character so typical of blue cheese. The result is a modern, balanced interplay of citrus, spice, bitterness and sweetness.

SERVING SUGGESTION

This cheese is ideal as the finale to a cheese tasting or as a pre-dessert.
Drinks: Passito di Pantelleria, high-quality lemon or mandarin lemonade

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