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 Blu mignon



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
418		250 g	⌀ 8 cm H 5 cm	30 gg	50 %		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: erborinato
Affinamento: agrumi canditi (scorza di arancia, limone, bergamotto), pistacchi e garofano
Ingredienti: latte, agrumi canditi, pistacchio, chiodo di garofano, sale,caglio
Allergeni: latte, pistacchio
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Blauschhimmelkäse
Veredelung: kandierte Früchte (Orangen-, Zitronen-, Bergamotteschale), Pistazien, Gewürznelken
Zutaten: Milch, kandierte Früchte, Pistazien,Gewürznelken,Salz, Lab
Allergene: Milch, Pistazien
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: blue cheese
Refinement: candied fruits: Orange, lemon, bergamot peel, pistachios, cloves
Ingredients: milk, candied fruits, pistachios, cloves, salt, rennet,
Allergens: milk, pistachios
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

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

GESCHMACKSGUTACHTEN

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

TASTING

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

DESCRIZIONE

In questo affinamento abbiamo cercato di smorzare alcune note pungenti con aromi fruttati, esaltato la naturale predisposizione del formaggio ad essere consumato con vini dolci, frutta e distillati.
La naturale grassezza del formaggio viene risulta una perfetta sintonia di sapori.

BESCHREIBUNG

In dieser Veredelung haben wir versucht, die oft stechenden Aromen mit fruchtigen Aromen zu mindern.
Der natürliche Fettgehalt des Käse wird durch den Säuregehalt der kandierten Früchte gemindert. Die verschiedenen Aromen gehen ergeben einen wunderbaren Einklang.

DESCRIPTION

In this refinement we tried to soften some of the stinging notes with fruity aromas, enhancing the natural predisposition of cheese to be eaten with sweet wines, fruit and spirits.
The natural fatness of this cheese is softened by the acidity of candied fruit, the result is a perfect harmony of flavours.

SUGGERIMENTI

Ideale come pre-dessert
Vini: passito di Pantelleria

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Pre-Dessert
Weinbegleitung: Passito di Pantelleria

SERVING SUGGESTION

Ideal as a pre-dessert.
Wines: Sweet wine from Pantelleria (Sicily)

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