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

Cruscato



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1198/289
Grassi/ Fett/Fet	24 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 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
113		300 g	⌀ 10 cm H 3 cm	20 gg	50%		4

Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta molle
Affinamento: distillato di mele, crusca di frumento
Ingredienti: latte, caglio, sale, acquavite di mela, crusca
Allergeni: latte, crusca di frumento
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Lombardei
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Apfeldestillat, Weizenkleie
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Apfelschnaps, Weizenkleie
Allergene: Milch, Weizenkleie
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Lombardy (Italy)
Type: soft cheese
Refinement: apple brandy, wheat bran
Ingredients: milk, salt, rennet, apple brandy, wheat bran
Allergens: milk, wheat bran
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: burro fresco, paglia, mela

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: frische Butter, Stroh, Apfel

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: fresh butter, straw, apple

DESCRIZIONE

Questo cremoso formaggio vaccino viene affinato con un distillato di mela e poi passato nella crusca di grano per dargli consistenza e al tempo stesso garantirne la conservazione. Al palato si percepiscono aromi volatili di frutti e note alcoliche che ben completano l'equilibrato sapore del formaggio.

BESCHREIBUNG

Der cremige Kuhmilchkäse wird mit einem Apfeldestillat veredelt und anschließend in Weizenkleie gewälzt, um die Konsistenz des Käses beizubehalten und ihn gleichzeitig zu konservieren . Als flüchtiges Aroma nimmt man fruchtige und alkoholische Nuancen war. Diese sind eine gute Ergänzung zu dem dezenten Käse.

DESCRIPTION

The creamy cow's milk cheese is refined with an apple distillate and then rolled in wheat bran to maintain the cheese's consistency and preserve it at the same time.

SUGGERIMENTI

Ottimo come aperitivo o pre-dessert in abbinamento a fette di mela fresca o secca.
Bevande: Pinot bianco, sidro

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Pre-Dessert in Kombination mit frischen oder getrockneten Apfelscheiben.
Getränke: Weißburgunder, Cider

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif or pre-dessert in combination with fresh or dried apple slices.
Drinks: Pinot Blanc, cider

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