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

DeVin



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1400/338
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,7 g 0,6 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 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
259		500 g	⌀ 9 cm H 4 cm	40 gg	50%		5

Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: vino e vinacce di Lagrein
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Lombardei
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Wein und Trester vom Lagrein
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Lombardy (Italy)
Type: semi-hard cheese
Refinement: wine and pomace of Lagrein
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato
Texture: elastica
Gusto: dolce, sensazione alcolica
Aromi: frutti fermentati, vino, pane tostato

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet
Textur: elastisch
Geschmack: süß, alkoholische Noten
Aroma: fermentierte Früchte, Wein, getoastetes Brot

TASTING

Odour: fruity, toasted
Texture: elastic
Flavour: sweet, alcoholic sensation
Aroma: fermented fruit, wine, toasted bread

DESCRIZIONE

L'affinamento con vinacce di Lagrein conferisce al formaggio una consistenza assolutamente delicata ed elastica, un colore rosso vino e caratteristiche note vinose.
Questo affinamento deriva dalla necessità, durante periodi di guerra, di nascondere il prezioso alimento rappresentato dal formaggio sotto le vinacce così da sottrarlo alle razzie dei soldati.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Trestern vom Lagrein verleiht dem Käse eine ausgesprochen zart-elastische Konsistenz, eine weinrote Farbe und charakteristische Weinnoten.
Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man den Käse als wertvolles Lebensmittel vor den Beutezügen der Soldaten unter dem Trester.

DESCRIPTION

The refinement with Lagrein marcs gives the cheese a distinctly tender-elastic consistency, a wine-red colour and characteristic wine notes.
The refinement in the wine marc dates back to wartime. At that time, the cheese was hidden under the marc as a valuable foodstuff to protect it from the soldiers' lootings.

SUGGERIMENTI

Ideale formaggio da aperitivo ed eccellente per degustazioni di vini e formaggi; si abbina molto bene uva rossa.
Bevande: Lagrein

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Aperitif-Käse und ausgezeichnet für Käse-Wein-Verkostungen; dazu passen auch hervorragend Rotweintrauben.
Getränke: Lagrein

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif cheese and excellent for cheese and wine tastings; red wine grapes are also an excellent accompaniment.
Drinks: red wine Lagrein

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