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

Delizius



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1168/282
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,7 g 1,7 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	12 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
001		400 g	⌀ 10 cm H 5 cm	8 gg	61 %	●	5

Provenienza: Langhe-Piemonte
Tipologia: formaggio fresco
Affinamento: frutta disidratata (albicocche, prugne, datteri, fichi, ciliegie, uva) anice stellato
Ingredienti: latte, latte di pecora, latte di capra, caglio, sale, conservante E220 sulla frutta secca, spezie
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Langhe-Piemont
Typologie: Frischkäse
Veredelung: gedörrte Früchte (Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Feigen, Kirschen, Trauben) und Anisstern
Zutaten: Kuh-, Schaf-, Ziegenmilch, Lab, Salz, Konservierungsstoff E220 in den Trockenfrüchten, Gewürze
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Langhe-Piedmont (Italy)
Type: fresh cheese
Refinement: dehydrated fruit (apricots, plums, dates, figs, cherries, grapes), star anise
Ingredients: milk, goat milk, sheep milk, rennet, salt, preservative materials E220 in the dehydrated fruit, spicy
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, fermentativo
Texture: umida-tenue
Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo
Aromi: panna fresca, lieviti, frutta secca

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, fermentativ
Textur: feucht-zart
Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: frische Sahne, Hefe, Trockenfrüchte

TASTING

Odour: lactic, fruity, fermented
Texture: humid-tenuous
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: fresh cream, yeasts, dried fruits

DESCRIZIONE

Questa singolare creazione a base di tre latti e frutta secca precedentemente marinata in distillato di frutta, non colpisce soltanto per il suo aspetto, ma soprattutto per i suoi sentori di latte e un acidulo fruttato che si coniugano in un'eccellente armonia di gusti.

BESCHREIBUNG

Diese besondere Kreation aus zartem Dreimilch-Käse und getrockneten Früchten, die zuvor mit einem Fruchtdestillat mariniert werden, spricht nicht nur die Optik an, sondern besticht mit milchig, fruchtigen und feinen säuerlichen Charakteristika auch durch eine exzellente Geschmacksharmonie.

DESCRIPTION

This is a special creation of delicate cheese made from cow's, goat's and sheep's milk. It is a special eye-catcher, due to the dried fruits that are marinated with a fruit distillate beforehand. It captivates with lactic, fruity and subtle acidic characteristics that lead to an excellent harmony of flavours.

SUGGERIMENTI

Ideale servito come antipasto o aperitivo: presentato a centro tavola con l'apposito coltellino, il particolare cromatismo di questo formaggio non lascerà indifferenti. Servire con pane delicato.
Bevande: bianchi freschi e fruttati, spumanti, vini rosé.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Antipasto oder als Aperitif zu servieren, indem der farbenprächtige Käse in der Tischmitte mit einem kleinen Messer serviert und dazu Brot oder andere milde Backwaren gereicht werden.
Getränke: frische und fruchtbetonte Weißweine, Schaumweine, Roséweine

SERVING SUGGESTION

Ideal as an antipasto or aperitif, serve this colourful cheese in the centre of the table with a small knife and accompany with bread or other mild baked goods.
Drinks: fresh and fruity white wines, sparkling wines, rosé wines

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