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

Diavoletto



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1405/335
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	2 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
159		180 g	⌀ 7 cm H 4 cm	30 gg	45 %		10

Provenienza: Austria (Stiria)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: peperoncino
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, peperoncino
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Steiermark)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Chili
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Pepproncino
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria
Type: soft cheese
Refinement: chilli
Ingredients: milk, salt, rennet, culture, chilli
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: salato, sensazione di piccantezza
Aromi: cavolo cotto, terra umida, frutta esotica, peperoncino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig
Textur: weich-cremig
Geschmack: salzig, scharfe Noten
Aroma: gekochter Kohl, nasse Erde, exotische Früchte, Chili

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: salty, sensation of spiciness
Aroma: cooked cabbage, moist earth, exotic fruits, chill

DESCRIZIONE

Questo piccolo formaggio a pasta molle con crosta rossa a strisce è ricoperto di peperoncino. Questa raffinatezza gli conferisce un sapore decisamente piccante e forma un interessante contrasto con la grassezza del formaggio. Il peperoncino, inoltre, preserva la superficie del formaggio grazie alle sue proprietà antibatteriche e antimicotiche dovute alla capsaicina.

BESCHREIBUNG

Das „Teufelchen". Dieser kleine Weichkäse mit Rotschmierrinde wird mit Chili (Peperoncino) ummantelt. Diese Veredelung verleiht eine ausgesprochene Schärfe und bildet einen interessanten Kontrast zur Fettigkeit des Käse. Außerdem konserviert Chili die Oberfläche des Käse durch seine antibakertiellen und antimykotischen Eigenschaften aufgrund vom Capsaicin.

DESCRIPTION

The 'little devil'. This small soft cheese with a red smear rind is coated with chilli (peperoncino). This refinement gives it a distinctly spicy flavour and forms an interesting contrast to the fattiness of the cheese. Chilli also preserves the surface of the cheese thanks to its antibacterial and antifungal properties due to capsaicin.

SUGGERIMENTI

Adatto sia come aperitivo che come antipasto, accompagna verdure alla griglia o pane bianco
Bevande: rossi di corpo

SERVIERVORSCHLÄGE

Passend als Aperitif oder als Vorspeise, zu Grillgemüse oder Weißbrot;
Getränke: vollmundige Rotweine

SERVING SUGGESTION

Suitable as an aperitif or starter, with grilled vegetables or white bread;
Drinks: full-bodied red 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