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 Nero



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1405/335 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 28 g<br>17 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 0 g<br>0 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 21 g |
| Sale/Salz/Salt | 2 g |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 160 | | 180 g | ⌀ 7 cm H 4 cm | 30 gg | 45 % | | 10 |

**Provenienza:** Austria (Stiria)
**Tipologia:** pasta molle
**Affinamento:** miscela di pepi (nero, verde e Sichuan)
**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti, pepe
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

**Herkunft:** Österreich (Steiermark)
**Typologie:** Weichkäse
**Veredelung:** Pfeffermischung (schwarzer, grüner und Szechuan-Pfeffer)
**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen, Pfeffer
**Allergene:** Milch
**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Origin:** Austria
**Type:** soft cheese
**Refinement:** mixture of pepper (black, green and Sichuan)
**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture, pepper
**Allergens:** milk
**Conservation:** store at +4 - +7° C

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, speziato
**Texture**: morbida-cremosa
**Gusto:** salato, persistente, sensazioni di freschezza e piccantezza
**Aromi:** burro fuso, cavolo cotto, pepe, balsamico

## DESCRIZIONE

Il contenuto di grasso di questo formaggio viene ridotto grazie all'affinamento con un mix di differenti varietà di pepe portando a un gusto pieno ed equilibrato. Nel corso della maturazione la piccantezza del pepe (Piperin) viene lentamente assorbita dal formaggio che acquista così note balsamiche.

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, würzig
**Textur:** weich-cremig
**Geschmack:** salzig, anhaltend, frische und scharfe Noten
**Aroma:** geschmolzene Butter, gekochter Kohl, Pfeffer, Balsamico

## BESCHREIBUNG

Der natürliche Fettgehalt dieses Käses wird durch die Veredelung mit einer Mischung von verschiedenen Pfeffersorten vermindert, dadurch ist der Geschmack voll und ausgeglichen. Während des Reifeprozesses wird die Schärfe des Pfeffers (Piperin) langsam vom Käse absorbiert und verleiht ihm balsamische Nuance.

## TASTING

**Odour:** lactic, fruity, spicy
**Texture:** soft-creamy
**Flavour:** salty, persistent, fresh and sensation of spiciness
**Aroma:** melted butter, cooked cabbage, pepper, balsamic

## DESCRIPTION

The natural fat content of this cheese is reduced by the refinement with a mixture of different types of pepper, which makes the taste full and balanced. During the maturing process, the pungency of the pepper (piperine) is slowly absorbed by the cheese, giving it a balsamic nuance.

## SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto accompagnato da affumicati;
Bevande: rossi o bianchi leggeri ed aromatici con profumi analoghi e – nel caso dei bianchi – una spiccata acidità

## SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder Vorspeise in Kombination mit geräucherten Produkten;
Getränke: leichte und würzige Rot- oder Weißweine mit ähnlichem Duftprofil und einem hohen Säuregehalt

## SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif or starter in combination with smoked products;
Drinks: light and spicy red or white wines with a similar aroma profile and high acidity.

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