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

Dolcissimo



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1470/351
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	3 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
414		1,5 kg	⌀ 14 cm H 7 cm	90 gg	53 %		2

Provenienza: Lombardia
Tipologia: erborinato
Affinamento: la pasta del formaggio viene mescolata a vino passito Gewürztraminer
Ingredienti: Latte,creme fraiche (6%) ,vino dolce (5%) ,sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Lombarei
Typologie: Blauschimmelkäse
Veredelung: der Käseteig wird mit Gewürztraminer Süßwein vermischt
Zutaten: Milch, Creme Fraiche (6%), Süsswein (5%), Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Lombardy (Italy)
Type: blue cheese
Refinement: the curd of the cheese is mixed with Gewürztraminer dessert wine
Ingredients: milk, creme fraiche, dessert wine
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, lattico
Texture: burrosa-cremosa
Gusto: intenso, dolce-amaro, sensazioni piccanti
Aromi: funghi porcini, vino passito, panna acida, vaniglia

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, milchig
Textur: buttrig-cremig
Geschmack: intensiv, süß-bitter und pikante Noten
Aroma: Steinpilze, Süßwein, Sauerrahm, Vanille

TASTING

Odour: vegetal, fruity, lactic
Texture: buttery-creamy
Flavour: intense, sweet-bitter, sensation of spiciness
Aroma: Boletus mushrooms, sweet wine, sour cream, vanilla

DESCRIZIONE

Lo scopo ambizioso di Degust è quello di sperimentare sempre nuove creazioni casearie offrendo così alla curiosità dei consumatori raffinate specialità. Questo formaggio viene tagliato orizzontalmente e svuotato. Il ricavato viene marinato con passito e Gewürztraminer, mescolato con crème fraîche e poi rimesso nel formaggio. Il gusto di questo formaggio vivacemente marmorizzato spazia dal dolce al leggermente sapido fino a un piacevole amarognolo. Il bouquet va dalla vaniglia al floreale fino al sottobosco.

BESCHREIBUNG

Das ehrgeizige Ziel von Degust ist es, immer wieder neue Käsekreationen auszuprobieren und so raffinierte Spezialitäten auf den Markt zu bringen. Dieser Käse wird in der Mitte horizontal geteilt und ausgehöhlt. Diese Masse wird mit Passito von Gewürztraminer mariniert, mit Crème fraîche verrührt und dann wieder in die ausgehölte Käseform eingefüllt. Das Aroma von diesem lebhaft marmorierten Käse weist Facetten von süß, subtil-salzig bis edel-herb auf. Das Bouquet reicht von Vanille, floral bis zu Unterholz.

DESCRIPTION

Degust's ambitious goal is to keep trying out new cheese creations and thus bring refined specialities to the market. This cheese is split horizontally in the middle and hollowed out. This mass is marinated with Passito of Gewürztraminer, mixed with crème fraîche and then filled back into the hollowed-out cheese mould. The aroma of this vividly marbled cheese has facets ranging from sweet, subtly salty to nobly tart. The bouquet ranges from vanilla, floral to undergrowth.

SUGGERIMENTI

Dopo alcuni giorni di stagionatura è ideale da gustare come pre-dessert su pane bianco; il formaggio si abbina perfettamente alle pera martin secca di Primitivizia (scaldarle leggermente in un pentolino!).
Bevande: spumanti, vini dolci, succo di pera.

SERVIERVORSCHLÄGE

Nach einigen Tagen Reifezeit ist er ideal als Pré-Dessert auf Weißbrot zu genießen; der Käse passt hervorragend zur Martinsbirne von Primitivizia (in einem kleinen Topf etwas wärmen!).
Getränke: Schaumweine, Süßweine, Birnensaft

SERVING SUGGESTION

After a few days of maturing, it is ideal as a pre-dessert on white bread; the cheese goes very well with Primitivizia's "pera Martinsecca" (warm it up a little in a small pot!).
Drinks: sparkling wines, sweet wines, pear juice

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