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

Edelpilz



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1612/389
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 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
404		2,5 kg	⌀ 18 cm H 10 cm	60 gg	55 %		4

Fornitore: Ennstalmilch
Provenienza: Austria
Tipologia: erborinato
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Ennstalmilch
Herkunft: Österreich
Typologie: Blauschimmelkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Ennstalmilch
Origin: Austria
Type: blue cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetali, fermentativo
Texture: burrosa-friabile
Gusto: dolce-amaro, sensazione di piccantezza
Aromi: sottobosco, lieviti

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fermentativ
Textur: buttrig-mürb
Geschmack: süß-bitter, pikante Noten
Aroma: Unterholz, Hefen

TASTING

Odour: vegetal, fermented
Texture: buttery-friable
Flavour: sweet-bitter, sensation of hotness
Aroma: undergrowth, yeasts

DESCRIZIONE

Questo formaggio viene realizzato in un caseificio artigianale che si trova in Stiria (A) in una zona rinomata per la produzione di formaggi di alta qualità. Per la crosta fiorita il caseificio usa un selezionato “penicillium roqueforti”. La consistenza del formaggio è burroso-friabile, convince al palato con una tonalità piccante e un soffio di aroma di bosco.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird in einer handwerklich betriebenen Sennerei hergestellt, die sich in der Steiermark (Österreich) befindet, in einer Gegend, die für die Produktion hochwertiger Käse bekannt ist. Für die Schimmelansetzung verwendet die Käserei ein ausgewähltes „Penicillium roqueforti”. Die Struktur präsentiert sich buttrig-mürb, er überzeugt mit einem pikanten Ton und einem Hauch von Waldaroma.

DESCRIPTION

This cheese is made in a artisan dairy located in Styria, Austria, in an area known for producing high-quality cheeses. The cheese dairy uses a selected "Penicillium roqueforti" for mould growth. The structure presents itself buttery and mellow, it convinces with a spicy tone and a hint of forest aroma.

SUGGERIMENTI

Un formaggio che si presta bene sia in cucina che per degustazioni. Ottimo in combinazione con insalate, vinaigrette, miele o tartufo.
Bevande: Vino Santo o Passito

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse, der sowohl gut in der Küche, als auch für Käseverkostungen geeignet ist. Gerne in Kombination mit Salaten, einer Vinaigrette, Honig oder Trüffel.
Getränke: Vino Santo oder Passito

SERVING SUGGESTION

A cheese that is equally suited to cooking and cheese tastings. Delicious with salads, vinaigrette, honey or truffles.
Drinks: Vino Santo or Passito wine

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