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

Edelziege



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1441/347
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	2,1 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
218		2,2kg	⌀ 8 cm H 19 cm	60 gg	45 %		4

Fornitore: Rotholz
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Rotholz
Herkunft: Österreich
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Rotholz
Origin: Austria
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, culture
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: elastica
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: delicato caprino, erbe

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: elastisch
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: mild nach Ziege, Kräuter

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: elastic
Flavour: sweet, slightly acid
Aroma: mild goat, herbs

DESCRIZIONE

Un formaggio a crosta lavata dalla crosta rosso-marroncino e, a seconda del grado di maturazione, cenni di muffe bianche; il latte proviene da animali allevati in Tirolo e alimentati senza l'utilizzo di insilati (mangimi fermentati). La sua caratteristica è la forma a tamburo, la crosta – come detto – aranciata, una pasta liscia e dalla consistenza elastica con sporadica occhiatura con uno spettro aromatico molto ampio che va dal miele al caramello fino al delicato acidulo del latticello.

BESCHREIBUNG

Ein Rotkulturkäse mit rot-bräunlicher Rinde und, je nach Reifegrad, weißen Schimmelansätzen; die Milch stammt von in Tirol gehaltenen Tieren. Die Ziegen werden ohne Silagefutter (vergorene Futtermittel) gefüttert. Sein Merkmal ist die Trommelkäseform mit oranger getönter Rinde, einem glatten Teig mit elastischer Konsistenz und vereinzelter Rundlochung sowie ein vielschichtiges Aromaspektrum, das von Honig über Karamell bis hin zu fein säuerlicher Buttermilch reicht.

DESCRIPTION

A red-cultured cheese with a reddish-brown rind and, depending on the degree of ripeness, white mould deposits; the milk comes from animals reared in Tyrol. The goat's milk comes from animals fed without fermented feed (silage). Its characteristic feature is the drum-cheese shape with an orange-tinted rind, a smooth dough with an elastic consistency and occasional round perforations, as well as a multi-layered spectrum of aromas ranging from honey and caramel to finely acidic buttermilk.

SUGGERIMENTI

Un formaggio di capra delizioso e delicato, perfetto per un buffet o un tagliere di formaggi. Da abbinare eventualmente a una mostarda molto delicata.
Bevande: Pinot bianco e Riesling

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein wunderbarer, milder Vertreter der Ziegenkäse auf einem Buffet oder Käseteller. Eventuell in Kombination mit einer sehr milden Mostarda.
Getränke: Weißburgunder und Riesling

SERVING SUGGESTION

A wonderful, mild goat cheese perfect for a buffet or cheese platter. Perhaps paired with a very mild mostarda.
Drinks: Pinot Blanc and Riesling

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