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

Felsbrocken BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1733/414
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 g 23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	2,8 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
353		15 kg	⌀ 30 cm H 17 cm	12-15 M	50 %		1

Fornitore: Hofgemeinschaft Heggelbach
Provenienza: Germania
Tipologia: pasta extra dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Hofgemeinschaft Heggelbach
Herkunft: Deutschland
Typologie: Extra-Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Hofgemeinschaft Heggelbach
Origin: Germany
Type: extra-hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: intenso, vegetale
Texture: compatta, friabile
Gusto: dolce-salato
Aromi: molto forte, caramello, noci, funghi

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: intensiv, pflanzlich
Textur: kompakt, krümelig, kristallin
Geschmack: süß-salzig
Aroma: sehr intensiv, Karamell, Nüsse, Pilze

TASTING

Odour: intensiv, vegetal
Texture: compact, friable
Flavour: sweet-salty
Aroma: very strong, caramel, nuts, mushrooms

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio a pasta dura prodotto con metodo artigianale utilizzando latte di animali alimentati senza integratori secondo le linee guida "Demeter". Ha una forma dallo scalzo convesso dalla crosta grigio marroncina e una pasta compatta di colore giallo paglierino intenso. La consistenza in bocca si rivela di buona solubilità, al palato ricorda noci e funghi. Pienamente maturo ha un sapore molto deciso, ma lascia la bocca piacevolmente pulita.

BESCHREIBUNG

Handwerklich hergestellter Hartkäse aus Heumilch ohne Kraftfutter-Fütterung nach Demeter-Richtlinien: Eine nach außen gewölbte Trommelform mit grau-bräunlicher Rinde und ein geschlossener Teig mit intensiv strohgelber Farbe charakterisieren diesen Käse. Die Konsistenz ist schmelzend im Gaumen und erinnert an Nüsse und Pilze. Im reifen Zustand schmeckt der Käse sehr kräftig, hinterlässt dabei einen runden Nachgeschmack.

DESCRIPTION

Artisan hard cheese made from hay-milk without concentrate feeding according to Demeter guidelines: An outwardly curved drum shape with a grey-brownish rind and a closed dough with an intense straw-yellow colour characterise this cheese. The consistency is melting on the palate and reminiscent of nuts and mushrooms. When fully ripe, the cheese tastes very strong, leaving a round aftertaste.

SUGGERIMENTI

Un formaggio ideale per degustazioni di vini rossi dal carattere deciso, ma anche versatile in cucina, ad esempio per gratinare.
Bevande: vini rossi corposi e robusti, birra scura.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein idealer Käse für Weindegustationen mit charaktervollen Rotweinen, jedoch auch in der Küche vielseitig einsetzbar z.B. zum Gratinieren.
Getränke: kräftige, körperreiche Rotweine, dunkles Bier.

SERVING SUGGESTION

An ideal cheese for wine tastings with characterful red wines, but also versatile in the kitchen, e.g. for gratinating.
Drinks: strong, full-bodied red wines, dark beer.

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