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

Fienoso Medium



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1573/380
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 22,63 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22,10 g
Sale/Salz/Salt	1,2 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
266		500 g	⌀ 12 cm H 6 cm	45 gg	50 %		4

Provenienza: Acereto (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: fieno di montagna
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Ahornach (Südtirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Bergwiesenheu
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: semi-hard cheese
Refinement: mountain hay
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, lattico
Texture: burrosa-solubile
Gusto: dolce, leggermente acidulo nel retrogusto
Aromi: foraggio verde, nocciola, burro fuso, cumino

DESCRIZIONE

Questo formaggio a pasta semidura è stagionato con crosta lavata e trascorre la sua maturazione in celle di maturazione aerate e profumate di fieno, in condizioni ideali. Il fieno dei prati di montagna conferisce sottili note di erbe, fiori e graminacee. Il formaggio viene poi avvolto nel fieno, che era essenzialmente un metodo storico per proteggere e trasportare il formaggio.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, milchig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß, leicht säuerlich im Abgang
Aroma: grünes Viehfutter, Nuss, geschmolzene Butter, Kümmel

BESCHREIBUNG

Dieser Schnittkäse wird mit Rotkultur gereift und verbringt seine Reifung mit Heu-Duft belüfteten Reifezellen bei idealen Bedingungen. Dabei überträgt das Bergwiesenheu feine Noten von Kräutern, Blüten und Gräsern. Anschließend wird der Käse mit Heu ummantelt, was im Grunde eine historische Methode war, um den Käse zu schützen und transportieren.

TASTING

Odour: vegetal, fruity, lactic
Texture: buttery-soluble
Flavour: sweet, slightly acidulous in the aftertaste
Aroma: greenery, hazelnut, melted butter, cumin

DESCRIPTION

This semi-hard cheese is ripened with red-washed rind and spends its ripening in hay-scented, aerated ripening cells under ideal conditions. The mountain meadow hay imparts subtle notes of herbs, flowers and grasses. The cheese is then wrapped in hay, which was essentially a historical method of protecting and transporting the cheese.

SUGGERIMENTI

Ottimo formaggio da colazione o da servire su taglieri o buffet di formaggi in combinazione con noci e nocciole marinate nel miele.
Bevande: vini rossi leggeri e speziati.

SERVIERVORSCHLÄGE

Toller Frühstückskäse oder auf Käseteller oder -buffets in Kombination mit in Honig eingelegten Wal- und Haselnüssen.
Getränke: Leichte würzige Rotweine

SERVING SUGGESTION

Great for breakfast or on cheese platters or buffets in combination with walnuts and hazelnuts preserved in honey.
Drinks: Light, spicy red wines

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