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

Fiorile



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1251/302
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 g 1,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
116		160 g	⌀ 11 cm H 3 cm	10 gg	53 %		7

Provenienza: Langhe-Piemonte
Tipologia: pasta molle
Affinamento: miele d'acacia, fiori di montagna
Ingredienti: Latte, latte ovino, panna, fiori, erbe, miele, caglio, sale
Allergeni: latte, panna
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Langhe-Piemont
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Akazienhonig, Gebirgsblüten
Zutaten: Milch, Schafmilch, Sahne, Blüten, Kräuter, Honig, Lab, Salz
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Piedmont-Italy
Type: soft cheese
Refinement: acacia honey, mountain flowers
Ingredients: milk, sheep milk,cream, flowers, herbs, honey, rennet, salt
Allergens: milk, cream
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, vegetale
Texture: morbida, cremosa
Gusto: dolce, delicato, sensazione di burrosità
Aromi: panna. Miele, fiori, erbe di campo

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, mild, buttrige Noten
Aroma: Sahne, Honig, Blumen, Wildkräuter

TASTING

Odour: lactic, fruity, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, delicate, buttery sensations
Aroma: cream, honey, flowers, field herbs

DESCRIZIONE

Fiori essiccati ed erbe profumate conferiscono al formaggio piacevoli ed intense note floreali-vegetali. Lo scopo di questo affinamento è quello di catturare tutti i profumi e aromi dei nostri prati e pascoli di montagna.

BESCHREIBUNG

Getrocknete Blüten und duftende Kräuter verleihen dem Käse angenehme und ausgeprägte blumig-pflanzliche Noten. Ziel dieser Veredelungen ist es, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen.

DESCRIPTION

Dried flowers and fragrant herbs lend the cheese pleasant and distinctive floral-vegetable notes. The aim of these refinements is to capture all the scents and aromas of our meadows and mountain pastures.

SUGGERIMENTI

Ottimo come antipasto. Colore perfetto per taglieri o buffet di formaggi. Può essere servito con miele di fiori.
Bevande: Soave

SERVIERVORSCHLÄGE

Erstklassig als Antipasto. Farblich perfekt für Käseteller oder -buffets. Kann gerne mit Blütenhonig serviert werden.
Getränke: Soave

SERVING SUGGESTION

Excellent as an antipasto. Perfect colour for cheese platters or buffets. Can be served with blossom honey.
Drinks: Soave

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