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

Florisa



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1281/306
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 1 g < 1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 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
182		200 g	⌀ 7 cm H 4 cm	20 gg	45 %		12

Provenienza: Germania / Austria
Tipologia: pasta molle
Affinamento: fiori di montagna
Ingredienti: latte, fiori, miele, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland / Österreich
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Gebirgsblüten
Zutaten: Milch, Blüten, Honig, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany / Austria
Type: soft cheese
Refinement: blossoms of mountain flowers
Ingredients: milk, mountain flowers, honey, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fiorito
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: caprino, funghi bianchi, erbe aromatiche

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, blumig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: Ziege, weiße Pilze, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: lactic, flowery
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly acidolous
Aroma: goaty, white mushrooms

DESCRIZIONE

Questo piccolo camembert di capra sviluppa una meravigliosa muffa bianca durante il periodo di maturazione. Il formaggio viene poi affinato con fiori di montagna essiccati. Questi conferiscono note floreali piacevoli e pronunciate che sembrano catturare tutti i profumi e i sapori dei nostri prati e pascoli di montagna.

BESCHREIBUNG

Dieser kleine Ziegencamembert bildet während seiner Reifezeit einen wunderbaren Weißschimmelrasen aus. Anschließend wird der Käse mit getrockneten Gebirgsblüten veredelt. Diese verbreiten angenehme und ausgeprägte blumige Noten, die vermeintlich alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einfangen.

DESCRIPTION

This small goat's camembert develops a wonderful white mould during its ripening period. The cheese is then refined with dried mountain flowers. These impart pleasant and pronounced floral notes that seem to capture all the scents and flavours of our meadows and mountain pastures.

SUGGERIMENTI

Da utilizzare come aperitivo o finger food.
Importante: servire a temperatura ambiente!
Ottimo anche in combinazione con un po' di miele di montagna.

SERVIERVORSCHLÄGE

Als Aperitif- oder Finger-Food-Käse einsetzbar.
Wichtig jedoch bei Raumtemperatur servieren!
Gerne auch in Kombination mit etwas Berghonig.
Getränke: fruchtige Weißweine, wie etwa Sauvignon oder Kerner.

SERVING SUGGESTION

Can be served as an aperitif or finger food cheese. Important: serve at room temperature!
Also delicious when paired with mountain honey.
Drinks: fruity white wines such as Sauvignon or Kerner.

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