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

Gamperdona



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1642/392
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31,5 g 19,1 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27,8 g
Sale/Salz/Salt	0,8 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
354		5 kg	⌀ 27 cm H 7 cm	6-18 M	45 %		1

Fornitore: Käserei Egger
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Käserei Egger
Herkunft: Österreich
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Käserei Egger
Origin: Austria
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: sentori di noci, sfumature di frutti esotici
Texture: compatta-friabile
Gusto: dolce-salato
Aromi: vegetale, frutta disidrata

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: nussig, mit Anklang von exotischen Früchten
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: süß-salzig
Aroma: vegetal, nach getrockneten Früchten

TASTING

Odour: nutty, exotic fruits
Texture: compact-friable
Flavour: sweet-salty
Aroma: vegetal, dried fruit

DESCRIZIONE

Questa specialità nasce nel cuore delle Alpi, per la precisione nella malga Gamerdona a Nenziger Himmel (A) durante i mesi estivi, da giugno a settembre, a 1450 metri d'altezza. Dopo otto mesi di stagionatura viene consegnato a Degust che prosegue la sua maturazione nel bunker per altri dieci mesi. La crosta si presenta di un giallo ocra brillante; la pasta è compatta con riflessi giallo paglierino. Questo formaggio di montagna colpisce per il suo aroma forte e un sentore di nocciola molto persistente.

BESCHREIBUNG

Diese Spezialität aus dem Herzen der Alpen wird auf der Gamperdona-Alm im Nenzinger Himmel auf 1.450 Seehöhe während der Sommermonate von Juni bis September hergestellt. Mit acht Monaten Reifezeit wird er an Degust geliefert und reift weitere zehn Monate im Käsebunker. Die Rinde präsentiert sich in einer ockergelb-glänzenden Farbe; die Struktur erscheint kompakt mit strohgelben Reflexen. Der Alpkäse besticht durch sein kräftiges Aroma und hinterlässt einen langen nussigen Abgang.

DESCRIPTION

This speciality from the heart of the Alps is produced on the Gamperdona Alm in the Nenzinger Himmel at 1,450 metres above sea level during the summer months from June to September. With eight months to mature, it is delivered to Degust and matures for another ten months in the cheese bunker. The rind presents itself in a shiny ochre-yellow colour; the structure is compact with straw-yellow reflections. The alpine cheese impresses with its strong aroma and leaves a long nutty finish.

SUGGERIMENTI

Ottimo formaggio da accompagnare con frutta secca, miele o qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale
Bevande: Lagrein Riserva

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichneter Käse zu Trockenfrüchten, Honig oder einigen Tropfen Aceto Balsamico Tradizionale
Getränke: Lagrein Riserva

SERVING SUGGESTION

Excellent cheese with dried fruit, honey or a few drops of Aceto Balsamico Tradizionale
Drinks: red wine Lagrein Riserva

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