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

Gerbirgsschaf



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1663/401
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 22 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 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
264		2 kg	⌀ 18 cm H 8 cm	90 gg	45 %		4

Fornitore: Rotholz
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte ovino, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Rotholz
Herkunft: Österreich
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Rotholz
Origin: Austria
Type: semi-hard cheese
Ingredients: sheep milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale
Texture: elastica-friabile
Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo
Aromi: panna fresca, ovino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: frische Sahne, Schaf

TASTING

Odour: lactic, animal
Texture: elastic-friable
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: fresh cream, sheepy

DESCRIZIONE

Per questo formaggio da taglio dall'occhiatura regolare, viene usato latte ovino di animali che pascolano nelle zone montane del Tirolo. La crosta va dall'aranciato al marroncino con talvolta presenza di muffe bianche a seconda del grado di maturazione, la pasta è morbida e di un bianco avorio. Dopo due mesi di stagionatura sia i profumi che il sapore diventano più intensi e ricordano un mix di latte ovino e mandorle.

BESCHREIBUNG

Für diesen Schnittkäse mit gleichmäßiger Bruchlochung wird Milch von Schafen verwendet, die in den Berggebieten Tirols weiden. Die natürlich orangenrote bis bräunliche Rinde umgibt den geschmeidigen, elfenbeinfarbigen Teig, der je nach Reifegrad Weißschimmel-Ansätze aufweisen kann. Nach zweimonatiger Lagerung werden sowohl die Duftnoten als auch der Geschmack immer intensiver und erinnern an einen Mix aus Schafmilch und Mandeln.

DESCRIPTION

Milk from sheep grazing in the mountainous areas of Tyrol is used for this semi-hard cheese with evenly broken holes. The naturally orange-red to brownish rind surrounds the supple, ivory-coloured paste, which may have white mould deposits depending on the degree of ripeness. After two months of storage, both the aromas and the flavour become more intense, reminiscent of a mix of sheep's milk and almonds.

SUGGERIMENTI

Ottimo con un po' di pane e confettura di ciliegie.
Bevande: Pinot bianco e Riesling

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend mit etwas Brot und einer Kirschkonfitüre.
Getränke: Weißburgunder und Riesling

SERVING SUGGESTION

Excellent with some bread and cherry jam.
Drinks: Pinot Blanc and Riesling

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