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

Golden Gel ®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1612/389
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 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
405		3 kg	⌀ 18 cm H 11 cm	90 gg	55%		4

Provenienza: Austria (Stiria)
Tipologia: erborinato
Affinamento: vinacce d'uva passita
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Steiermark)
Typologie: Blauschimmelkäse
Veredelung: Süßweintrester
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria (Styria)
Type: blue cheese
Refinement: pomace of raisin wine
Ingredients: milk, salt, rennet, culture
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato
Texture: burrosa-solubile
Gusto: dolce, deciso, sensazione di piccantezza
Aromi: miele, frutti fermentati, frutta secca

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß, intensiv, pikante Noten
Aroma: Honig, fermentierte Früchte, Trockenfrüchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity
Texture: buttery-soluble
Flavour: sweet, decisive, sensation of spiciness
Aroma: honey, fermented fruit, dried fruit

DESCRIZIONE

Un erborinato con alto contenuto di grasso e dall'aroma intenso. L'affinamento arricchisce il formaggio di aromi fruttati e note dolce-acidule che alleggeriscono le sensazioni di bocca moderando la sensazione di piccante. Grazie alla maturazione nelle vinacce di passito la consistenza si ammorbidisce e diventa burroso arrivando ad un bouquet autenticamente fruttato!

BESCHREIBUNG

Ein Blauschimmelkäse mit hohem Fettanteil und intensivem Aroma. Die Veredelung bereichert den Käse mit fruchtigen Aromen und süß-säuerlichen Noten, die den Gaumen entlasten und das pikante Empfinden dämpfen. Durch die Reifung in den Süßweintrestern wird die Textur weicher und buttriger. Ein wahres Fruchtbouquet!

DESCRIPTION

A blue cheese with a high fat content and intense aroma. The refinement enriches the cheese with fruity aromas and sweet and sour notes that relieve the palate and dampen the piquant sensation. Maturing in the sweet wine marcs makes the texture softer and butterier. A true fruit bouquet!

SUGGERIMENTI

Estremamente versatile in cucina, dai risotti attraverso le mousse fino ai gelati. Fantastico in combinazione con pane alla frutta e frutta.
Bevande: vini dolci dell'Alto Adige

SERVIERVORSCHLÄGE

Vielseitig in der Küche verwendbar, von Risotti über Mousse bis hin zu Eisspeisen; Hervorragend zu Früchtebrot und Früchten.
Getränke: Südtiroler Süßweine

SERVING SUGGESTION

Versatile in the kitchen, from risottos to mousses to ice cream desserts; excellent with fruit bread and fruit.
Drinks: South Tyrolean sweet 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