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 mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1635/390
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 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
406		300 g	⌀ 8 cm H 6 cm	40 gg	45%		6

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

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

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

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß, pikante Noten
Aroma: fermentierte und getrocknete Früchte

TASTING

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

DESCRIZIONE

Questo affinamento con vinacce di passito arricchisce il formaggio con piacevoli profumi fruttati e note dolci-acidule che controbilanciano il piccante altrimenti prevalente al palato. La dimensione ridotta e il disegno elegante della confezione rendono questo formaggio un oggetto ideale da regalo.

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung mit Süßweintrester bereichert den Käse mit angenehm fruchtigen Düften und süß-säuerlichen Noten, die den pikanten Auftritt am Gaumen ausbalancieren. Die kleine Größe und das elegante Verpackungsdesign machen diesen Käse zum idealen Geschenk.

DESCRIPTION

This refinement with sweet wine marc enriches the cheese with pleasant fruity scents and sweet and sour notes that balance the spicy appearance on the palate. The small size and elegant packaging design makes this cheese the ideal gift.

SUGGERIMENTI

Ottimo come pre-dessert o per degustazioni di formaggi. Si abbina perfettamente a un pane alla frutta.
Bevande: vini dolci

SERVIERVORSCHLÄGE

Sehr gut als Pré-Dessert oder für Käseverkostungen geeignet. Dazu passt hervorragend ein Früchtebrot.
Getränke: Süßweine

SERVING SUGGESTION

Excellent as a pre-dessert or for cheese tastings. Goes well with fruit bread.
Drinks: 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