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

Grau Rauch



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	540/127
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	0,7 g 0,4 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	29 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
509		350 g	⌀ 7 cm H 8 cm	20 gg	2 %		6

Provenienza: Austria
Tipologia: pasta inacidita
Affinamento: affumicato
Ingredienti: latte, sale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich
Typologie: Sauermilch
Veredelung: geräuchert
Zutaten: Milch, Salz
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria
Type: acid-set cheese
Refinement: smoked
Ingredients: milk, salt
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, affumicato
Texture: gelatinosa, morbido
Gusto: acidulo, amarognolo
Aromi: rustico affumicato

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, rauchig
Textur: gelatinös, weich
Geschmack: säuerlich, herb
Aroma: rustikal rauchig, harzig

TASTING

Odour: animal, smoky
Texture: gelatinous, soft
Flavour: acidulous, tart
Aroma: rustic, smoky, resinous

DESCRIZIONE

Un formaggio ottenuto da latte magro per coagulazione acida senza caglio. Il caseificio che vale la pena visitare è da tre generazioni di proprietà della stessa famiglia, ora sono due fratelli a gestirlo. Il "latte fieno" proviene da contadini della zona.
Questa nuova interpretazione del Graukäse di Degust viene affumicata a freddo per sei ore con legno di faggio allungando così la conservabilità e conferendo un bel colore bronzeo alla crosta. L'aroma di affumicato da un tocco del tutto particolare alla struttura del formaggio.

BESCHREIBUNG

Ein Magermilchkäse, der durch Säuregerinnung hergestellt wird. Die Erlebnis Sennerei wird bereits in dritter Generation von zwei Brüdern geführt, die die Milch von Heumilchbauern aus der Umgebung beziehen.
Diese neue Graukäse-Interpretation wird von Degust in Buchenholz für sechs Stunden kalt geräuchert. So wird die Haltbarkeit verlängert und der Rinde wird eine bronzene Farbe verliehen. Das Raucharoma rundet die spezielle Textur in einer besonders charakteristischen Weise ab.

DESCRIPTION

A skimmed milk cheese made by acid coagulation. The "Adventure alpine diary" is already run in the third Generation Boy two brothers, who source the milk from hay-milk farmers from the region.
This new grey cheese interpretation is cold smoked by Degust in beech wood for six hours. This extends the shelf life and gives the rind a bronze colour. The smoke flavour rounds off the special texture in a particularly characteristic way.

SUGGERIMENTI

Tipico formaggio tirolese, spesso usato per ripieni di piatti tradizionali come gnocchi di formaggio e krapfen salati; ottimo anche con burro e pane di segale croccante come pure con un condimento all'aceto e senape.
Bevande: birra bock, birra affumicata.

SERVIERVORSCHLÄGE

Typischer Tiroler Käse, der häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten wie Kasnocken und gesalzenen Krapfen benutzt wird; exzellent auch mit Butter und Schüttelbrot sowie einer Vinaigrette.
Getränke: Bockbier, Rauchbier.

SERVING SUGGESTION

A typical Tyrolean cheese, often used as a filling in traditional dishes such as "Kasnocken" and "Krapfen" ("salted doughnuts"); also excellent with butter and the typical rye bread called "Schüttelbrot", as well as a vinaigrette.
Drinks: Vernatsch, bock beer

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