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

Heikasl



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1964/474
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 g 29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1 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
175B		250 g	⌀ 9 cm H 5 cm	90 gg	50 %		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: Fieno di montagna
Ingredienti: latte,fieno, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Bergwiesenheu
Zutaten: Milch, Heu, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: semi hard cheese
Refinement: hay
Ingredients: milk, hay, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, lattico
Texture: burrosa-solubile
Gusto: dolce, leggermente acidulo nel retrogusto
Aromi: foraggio verde, nocciola, burro fuso, cumino

DESCRIZIONE

Il nostro aromatico fieno di montagna arricchisce questo formaggio di forti note floreali. Nel passato il fieno veniva usato per proteggere il formaggio durante il trasporto. Questo affinamento mira a catturare i profumi e gli aromi dei nostri prati e alpeggi arrivando a un formaggio con chiari profumi di fieno e leggere note amarognole di nocciola.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, milchig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß, leicht säuerlich im Abgang
Aroma: grünes Viehfutter, Nuss, geschmolzene Butter, Kümmel

BESCHREIBUNG

Aromatisches Südtiroler Bergheu verleiht diesem Käse besondere blumig-kräftige Noten. In der Vergangenheit wurde Heu zum sicheren Transport von Käse verwendet. Diese Veredelung hat das Ziel die Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einfangen mit dem Ergebnis eines charakteristischen Heuduftes und leicht bitteren Haselnussnuancen.

TASTING

Odour: vegetal, fruity, lactic
Texture: buttery-soluble
Flavour: sweet, slightly acidulous in the aftertaste
Aroma: greenery, hazelnut, melted butter, cumin

DESCRIPTION

Aromatic South Tyrolean mountain hay gives this cheese special floral notes. In the past, hay was used to transport cheese safely. This refinement aims to capture the scents and aromas of our meadows and mountain pastures with the result of a characteristic hay scent and slightly bitter hazelnut nuances.

SUGGERIMENTI

Ottimo formaggio da colazione o da servire su taglieri o buffet di formaggi in combinazione con noci e nocciole marinate nel miele.
Bevande: vini rossi leggeri e speziati.

SERVIERVORSCHLÄGE

Toller Frühstückskäse oder auf Käseteller oder -buffets in Kombination mit in Honig eingelegten Wal- und Haselnüssen.
Getränke: Leichte würzige Rotweine

SERVING SUGGESTION

Great for breakfast or on cheese platters or buffets in combination with walnuts and hazelnuts preserved in honey.
Drinks: Light, spicy red 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