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

Herbario



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1440/347
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 19,52 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,4 g
Sale/Salz/Salt	1,14 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
108		250 g	⌀ 9 cm H 5 cm	90 gg	50 %		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: erbe aromatiche (levisto, sedano, maggiorana)
Ingredienti: latte, erbe (2%), sale, caglio
Allergeni: latte, sedano
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: aromatische Kräuter (Liebstöckel, Sellerie, Majoran)
Zutaten: Milch, Kräuter (2%), Salz, Lab
Allergene: Milch, Sellerie
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: semi hard cheese
Refinement: aromatic herbs (lovage, celery, majoran)
Ingredients: milk, herbs (2%), salt, rennet
Allergens: milk, celery
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: burrosa-cremosa
Gusto: persistente, dolce-salato
Aromi: panna, erbe aromatiche

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: buttrig-cremig
Geschmack: anhaltend, süß-salzig
Aroma: Sahne, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: buttery-creamy
Flavour: persistent, sweet-salty
Aroma: cream, aromatic herbs

DESCRIZIONE

L'affinamento con erbe locali essiccate segue l'antico metodo artigianale in virtù del quale il formaggio a latte crudo assorbe le essenze e aromi del nostro territorio. Un tempo l'uso di erbe nella produzione casearia mirava a ridurre l'uso del sale. La buccia mostra pigmenti dall'arancione al verde-erba. La pasta è di un colore giallo chiaro con una consistenza burrosa e compatta, al palato si avvertono chiare note erbacee con un finale delicatamente acidulo.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit getrockneten regionalen Kräutern erfolgt nach alten handwerklichen Methoden, wobei der Rohmilchkäse die Essenzen und Aromen unserer Heimat absorbiert. Einst diente die Verwendung von Kräutern in der Käseproduktion dazu, den Verbrauch von Salz zu reduzieren. Die Rinde weist orange bis kräutergrüne Pigmente auf. Der Käseteig hat eine hellgelb-buttrig, dennoch kompakte Konsistenz, der Geschmack bringt typische Kräuter-Nuancen und einen feinen säuerlichen Abgang.

DESCRIPTION

The refinement with dried regional herbs is done according to ancient artisan methods, whereby the raw milk cheese absorbs the essences and aromas of our homeland. Once upon a time, the use of herbs in cheese production served to reduce the consumption of salt. The rind has orange to herb-green pigments. The cheese paste has a light yellow-buttery but firm consistency, the taste typical herbal nuances and a fine acidic finish.

SUGGERIMENTI

Eccellente come aperitivo e antipasto ad esempio con un'insalata alle erbe.
Bevande: bianco aromatico, Cabernet franc, birra alle erbe delicata

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorzüglich als Aperitif und als Antipasto, beispielsweise mit einem Kräutersalat.
Getränke: aromatischer Weißwein, Cabernet franc, mildes Kräuterbier.

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif and as an antipasto, for example with a herb salad;
Beverages: aromatic white wine, cabernet franc, mild herbal 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