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

Hoamatkas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1586/382
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 g
Sale/Salz/Salt	1,3 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
225		7 kg	⌀ 11 cm H 5 cm	5-12 M	45 %		2

Provenienza: Austria (Vorarlberg)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: fieno di montagna
Ingredienti: Latte, fermenti, caglio, sale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare fresco

Herkunft: Vorarlberg
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Bergwiesenheu
Zutaten: Milch, Kulturen, Lab, Salz
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Origin: Vorarlberg
Type: semi-hard cheese
Refinement: mountain hay
Ingredients: milk, culture, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato
Texture: elastica-friabile
Gusto: sapido e leggermente amarognolo
Aromi: burro nocciola, fieno, erbe aromatiche, frutta matura

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig, Heu
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: schmackhaft und leicht bitter
Aroma: Butter, Nuss, Heu, aromatische Kräuter, reife Früchte

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity
Texture: elastic-friable
Flavour: sapid and slightly bitter
Aroma: butter, hazelnut, hay, aromatic herbs, ripe fruit

DESCRIZIONE

Questo formaggio compatto a pasta semidura o dura viene inizialmente stagionato con crosta lavata e trascorre parte della sua maturazione in celle di stagionatura profumate di fieno in condizioni ideali. Il fieno dei prati di montagna conferisce sottili note di erbe, fiori e graminacee. Il formaggio viene poi avvolto nel fieno, che era essenzialmente un metodo storico per proteggere e trasportare il formaggio.

BESCHREIBUNG

Dieser kompakte Schnitt- bzw. Hartkäse wird zu Beginn mit Rotkultur gereift und verbringt anschließend einen Teil seiner Reifung mit Heu-Duft belüfteten Reifezellen bei idealen Bedingungen. Dabei überträgt das Bergwiesenheu feine Noten von Kräutern, Blüten und Gräsern. Anschließend wird der Käse mit Heu ummantelt, was im Grunde eine historische Methode war, um den Käse zu schützen und transportieren.

DESCRIPTION

This compact semi-hard or hard cheese is initially matured with a red-washed rind and then spends part of its maturation in hay-scented maturing cells under ideal conditions. The mountain meadow hay imparts subtle notes of herbs, flowers and grasses. The cheese is then wrapped in hay, which was essentially a historical method of protecting and transporting the cheese

SUGGERIMENTI

Ottimo formaggio da buffet o da servire su taglieri formaggi in combinazione con noci e nocciole marinate nel miele.

SERVIERVORSCHLÄGE

Toller Buffet-Käse oder auf Käseteller in Kombination mit in Honig eingelegten Wal- und Haselnüssen.
Getränke: Cabernet Sauvignon

SERVING SUGGESTION

Great buffet cheese or on a cheese platter combined with walnuts and hazelnuts marinated in honey.
Drinks: Cabernet Sauvignon

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