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

Humulus



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1470/360
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,6 g 0,6 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 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
119		400 g	⌀ 11 cm H 3,5 cm	50 gg	50%		3

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: birra scura doppio malto Sixtus (Forst), petali di luppolo
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Dunkles Doppelmalz Bier Sixtus (Forst), Hopfenblüten
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: soft cheese
Refinement: double malt dark ale Sixtus (Forst), hop flower petals
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: sapido, amarognolo
Aromi: malto, luppolo, caramello

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet
Textur: weich-cremig
Geschmack: schmackhaft, herb
Aroma: Malz, Hopfen, Karamell

TASTING

Odour: vegetal, toasted
Texture: soft-creamy
Flavour: tasty, slightly bitter
Aroma: malt, hops, caramel

DESCRIZIONE

L'affinamento con la birra armonizza l'aroma intenso del formaggio a crosta lavata conferendogli al tempo stesso un bel colore. I fiori di luppolo oltre a decorare il formaggio, lo arricchiscono di note delicatamente erbacee al palato.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Bier rundet das intensive Aroma des Rotschmierkäses ab und verleiht ihm eine schöne Farbe. Die Hopfenblüten dienen zur Dekoration und zusätzlich bereichern sie den Käse mit fein-herben Geschmacksnoten.

DESCRIPTION

The refinement with beer complements the intense aroma of the red smear cheese and gives it a beautiful colour. The hop blossoms serve as decoration and also enrich the cheese with fine-tart flavours.

SUGGERIMENTI

Perfetto in abbinamento con una birra Sixtus della birreria Forst oppure con altre birre dal bouquet fiorito.
Suggerimenti: pane di segale croccante

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt in Kombination mit einem Sixtus-Bier der Brauerei Forst oder mit anderen Biersorten mit blumigem Bouquet;
Sonstiges: Schüttelbrot

SERVING SUGGESTION

Perfect in combination with a Sixtus beer from the Forst brewery or with other beers with a floral bouquet.
Other: Schüttelbrot

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