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

Husumer



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1470/360
Grassi/ Fett/Fet	30,2 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,4 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,6 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,6 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,7 g
Sale/Salz/Salt	0,5 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
105		450 g	⌀ 12 cm H 4 cm	30 gg	50 %		4

Fornitore: Backensholz
Provenienza: germania
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: Latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Backensholz
Herkunft: Deutschland
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Backensholz
Origin: Germany
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, sensazione di burrosità
Aromi: cuoio, cavolo bollito, noce moscata

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, buttrig
Aroma: Leder, gekochter Kohl, Muskatnuss

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, buttery sensation
Aroma: leather, cooked cauliflower, nutmeg

DESCRIZIONE

Il nome questo formaggio lo deve alla città di Husum in Frisia /Germania del nord, dove si trova il caseificio Bachensholz che nella sua produzione si attiene a protocolli biologici e fa maturare i suoi formaggi in una cantina situata al di sotto delle dighe.
In questa regione affacciata sul Mare del Nord l'aria è molto umida, per cui si tratta di un formaggio a crosta rossa che predilige un clima umido. Inoltre è regolarmente lavato con acqua salata. Questo trattamento unito alla provenienza geografica gli conferiscono un aroma salato.

BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käses stammt von der Stadt Husum in Friesland/ Norddeutschland, wo sich die Käserei Backensholz befindet. Diese Käserei arbeitet nach den Richtlinien der biologischen Produktion und reift ihre Käse in einem Keller, der unter den Deichen liegt. In dieser an der Nordsee gelegenen Region herrscht eine hohe Luftfeuchtigkeit. Folglich handelt es sich hierbei um einen Rotschmierkäse, der feuchtes Klima bevorzugt und regelmäßig mit Salzwasser gebürstet wird. Diese Pflege und seine geografische Herkunft sorgen für ein salziges Aroma.

DESCRIPTION

The name of this cheese comes from the town of Husum in Friesland/ Northern Germany, where the Backensholz cheese dairy is located. This dairy works according to the guidelines of organic production and matures its cheeses in a cellar located under the dike. This region, located on the North Sea, has high humidity. Consequently, this is a red smear cheese that prefers a humid climate and is regularly brushed with salt water. Such care and its geographical origin ensure a salty aroma.

SUGGERIMENTI

Questo formaggio dal sapore intenso può essere utilizzato in molti modi in cucina, ad esempio sul pane, nelle salse, nelle insalate o nei piatti o buffet di formaggi. Un formaggio raffinato anche in abbinamento con una gelatina di vino.
Bevande: Gewürztraminer, birra scura doppio malto

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser intensive Käse kann vielfältig in der Küche verwendet werden z.B. auf Brot, für Saucen, in Salaten oder auf Käseteller oder Käsebuffet. Ein raffinierter Käse auch in Kombination mit einem Weingelee.
Getränke: Gewürztraminer, dunkles Doppelmalzbier

SERVING SUGGESTION

This intense cheese can be used in many ways in the kitchen, e.g. on bread, in sauces, in salads or on cheese platters or cheese buffets. A sophisticated cheese, also in combination with wine jelly.
Drinks: Gewürztraminer, dark double malt 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