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

Kafflat



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1430/342
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	1,7 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
196		300 g	⌀ 11 cm H 3 cm	30 gg	45 %		10

Provenienza: Austria
Tipologia: pasta molle
Affinamento: Whisky e caffé
Ingredienti: latte, whisky, caffé, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Whisky, Kaffee
Zutaten: Milch, Whisky, Kaffee, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria
Type: soft cheese
Refinement: Whisky, coffee
Ingredients: milk, whisky, coffee, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, fermentativo
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato, amarognolo
Aromi: Whisky e caffè, frutti secchi tostati, lieviti

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet, fermentativ
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig, bitter
Aroma: Whisky und Kaffee, geröstete Trockenfrüchte, Hefen

TASTING

Odour: fruity, toasted, fermentative
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty, bitter
Aroma: Whisky and coffee, toasted dried fruits, yeasts

DESCRIZIONE

Questo piccolo formaggio dalla pasta morbida e colante viene affinato in ambienti a clima controllato appositamente concepiti. La crosta viene trattata con whisky e caffè giocando sul corroborante intreccio di questi aromi. Il risultato è una grandiosa simbiosi di caffè alla panna e note di whisky.

BESCHREIBUNG

Der kleine Käse mit einem weichen, zerfließenden Teig wird in einem eigens konzipierten klimakontrollierten Reiferaum affiniert. Dabei wird die Rinde mit Whisky und Espresso veredelt, wobei sich die Aromen gegenseitig verstärken. Das Ergebnis ist eine grandiose Symbiose von sahnigem Kaffee und Whisky-Noten.

DESCRIPTION

The small cheese with a soft, melting dough is affinated in a specially designed climate-controlled ripening room. In the process, the rind is refined with whisky and espresso coffee, the flavours favouring each other. The result is a grandiose symbiosis of creamy coffee and whiskey notes.

SUGGERIMENTI

Ottimo con pane rustico.
Bevande: Irish coffee o birra dal gusto maltato.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend zu einem kräftigen Brot.
Getränke: Irish-Coffee oder malzbetontes Bier

SERVING SUGGESTION

Excellent with rustic and strong bread.
Drinks: Irish coffee or malt-flavoured 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