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

Kanela



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1964/474
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 g 29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 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
926		210 g	⌀ 8 cm H 4 cm	40 gg	45 %		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: cannella
Ingredienti: latte, sale, cannella, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Zimt
Zutaten: Milch, Salz, Zimt, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: semi hard cheese
Refinement: cinnamon
Ingredients: milk, salt, cinnamon, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: natalizio con cannella
Texture: compatta, occhiattura
Gusto: dolce, leggermente salato
Aromi: cannella, armonioso

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: weihnachtlich nach Zimt
Textur: kompakt, Bruchlochung
Geschmack: süß, leichte Salzigkeit
Aroma: Zimt, harmonisch

TASTING

Odour: Christmassy with cinnamon
Texture: compact, broken holes
Flavour: sweet, slightly salty
Aroma: cinnamon, harmonious

DESCRIZIONE

La base di questo formaggio aromatico a pasta semidura è caratterizzata da una crosta lavata e da una consistenza compatta che si scioglie meravigliosamente al palato. Il formaggio è prodotto con latte crudo e nella fase finale di stagionatura viene ricoperto di cannella di alta qualità. Questo affinamento è perfetto per il periodo natalizio e il formaggio è ideale per confezioni e regali.

BESCHREIBUNG

Die Basis für diesen Schnittkäse besticht durch eine aromatische Rotschmierrinde und einer weich-cremigen Textur die wunderbar schmilzt. Der Käse ist aus Rohmilch hergestellt und wird in seiner finalen Reifephase mit hochwertigem Zimt ummantelt. Diese Veredelung passt hervorragend in die Weihnachtszeit und der Käse ideal in diverse Geschenks-Konfektionen und Präsente.

DESCRIPTION

The base for this semi-hard cheese is characterised by an aromatic washed rind and a firm texture that melts wonderfully on the palate. The cheese is made from raw milk and is coated with high-quality cinnamon in its final maturing phase. This refinement is perfect for the Christmas season and the cheese is ideal for gift packages and presents.

SUGGERIMENTI

Ideale per un aperitivo natalizio e su un colorato piatto di formaggi con vari tipi di pane.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal für einen weihnachtlichen Aperitif und auf einer bunten Käseplatte mit verschiedenen Brotsorten.

SERVING SUGGESTION

Ideal for a Christmas aperitif and on a colourful cheese platter with various types of bread.

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