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

Kloaznkas ®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1210/291
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22,05 g 15 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,39 g 1,93 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,1 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
120		300 g	⌀ 10 cm H 5 cm	30 gg	45 %		6

Provenienza: Francia (Normandia)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: distillato di pere, polvere di pere essiccate
Ingredienti: Latte, polvere di pere essiccate (min. 2,5%), sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Frankreich (Normandie)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Birnendestillat, getrocknetes Birnenmehl
Zutaten: Milch, Dörrbirnen (mind. 2,5%), Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: France (Normandy)
Type: soft cheese
Refinement: pear brandy, powdered dried pears
Ingredients: milk, pears (mind. 2,5 %) salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce e avvolgente
Aromi: funghi, pera, frutti secchi tostati

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß und rund
Aroma: Pilze, Birnen, geröstete Trockenfrüchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet and enveloping
Aroma: mushrooms, pears, toasted dried fruit

DESCRIZIONE

Un prodotto che coniuga innovazione e tradizione. Nella cucina altoatesina/sudtirolese la farina ottenuta dalle pere essiccate veniva spesso utilizzata al posto dello zucchero e abbinata a latticini. Gli aromi della pera si sposano meravigliosamente con le note pannose del Camembert. Nel processo di affinamento il formaggio viene spruzzato con un distillato di pere e infine ricoperto con la farina di pere.

BESCHREIBUNG

Ein Produkt, das Tradition mit Innovation vereint. Das Birnenpulver wurde in der Südtiroler Küche häufig als Zuckerersatz und in Kombination mit Milchprodukten verwendet. Die Aromen der Birne harmonieren wunderbar mit den sahnigen Noten des Camemberts. Bei der Veredelung wird der Käse mit einem Birnendestillat besprüht und anschließend mit dem „Kloaznpulver " bedeckt.

DESCRIPTION

A product that combines tradition with innovation. The pear powder was often used in South Tyrolean cuisine as a sugar substitute and in combination with dairy products. The flavours of the pear harmonise wonderfully with the creamy notes of the Camembert. During refinement, the cheese is sprayed with a pear distillate and then covered with the "Kloaznpulver ".

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo, pre-dessert o anche come dessert, servire a temperatura ambiente. Si abbina perfettamente a grissini freschi di alta qualità.
Bevande: vini bianchi fruttati, in particolare Pinot Grigio.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif, Pre-Dessert oder auch als Dessert, bei Zimmertemperatur servieren. Dazu passen hervorragend hochwertige, frische Grissini.
Getränke: fruchtige Weißweine, vor allem Pinot Grigio

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif, pre-dessert or even as a dessert, serve at room temperature. Goes well with high-quality, fresh breadsticks.
Drinks: fruity white wines, especially Pinot Grigio

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