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

# Kümmelkas



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1688/403 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 32,8 g<br>19 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 1,8 g<br>< 0,1 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 25,2 g |
| Sale/Salz/Salt | 1,5 g |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 216 | | 3 kg | ⌀ 24 cm H 7 cm | 120 gg | 45 % | | 1 |

**Fornitore:** Learnerhof
**Provenienza:** Nova Ponente, Alto Adige
**Tipologia:** pasta da taglio
**Ingredienti:** latte, cumino, sale, caglio, fermenti lattici
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4°- +7°C

**Lieferant:** Learnerhof
**Herkunft:** Deutschnofen, Südtirol
**Typologie:** Schnittkäse
**Zutaten:** Milch, Kümmel, Salz, Lab, Milchsäurebakterien
**Allergene:** Milch
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Learnerhof
**Origin:** Val d'Ega Valley, South Tyrol
**Type:** semi-hard cheese
**Ingredients:** milk, cumin, salt, rennet, lactic acid bacteria
**Allergens:** milk
**Conservation:** store at +4°- +7°C

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, speziato
**Texture**: burrosa-fondente
**Gusto:** armonico, dolce-salato
**Aromi:** intensi di burro fuso, erbe di montagna, cumino

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, würzig
**Textur:** buttrig-schmelzend
**Geschmack:** herb, süß-salzig
**Aroma:** intensiv nach geschmolzener Butter, Bergkräuter, Kümmel

## TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, spicy
**Texture:** buttery-fondant
**Flavour:** harmonious, sweet-salty
**Aroma:** intense of melted butter, mountain herbs, cumin

## DESCRIZIONE

Il cumino è una spezia frequentemente usata nella cucina altoatesina, spesso presente nel pane o in piatti di carne, ma raramente nel formaggio. Questo formaggio al cumino ha una discreta consistenza al palato e un'occhiatura pronunciata; in bocca l'aroma di cumino viene rinfrescato dall'acidità e si abbina meravigliosamente con le note burrose.

## BESCHREIBUNG

Kümmel ist eines in der Südtiroler Küche vielfach eingesetztes Gewürz, das häufig in Brot und Fleischgerichten verarbeitet wird, seltener aber im Käse. Der Kümmelkas mit mittelfester Textur hat eine lebhafte Bruchlochung; das Kümmelaroma wird von der Säure aufgefrischt und verbindet sich ideal mit den buttrigen Noten.

## DESCRIPTION

Caraway is a widely used spice in South Tyrolean cuisine, often used in bread and meat dishes, but less often in cheese. The Kümmelkas with medium-firm texture has a vivid perforation; the caraway aroma is refreshed by the acidity and combines ideally with the buttery notes.

## SUGGERIMENTI

Ottimo elemento in un piatto di formaggi oppure accompagnando verdure e patate
Bevande: Gewürztraminer, Distillato al cumino

## SERVIERVORSCHLÄGE

Sehr gut auf einem Käseteller oder in Kombination mit Gemüse und Kartoffeln;
Getränke: Gewürztraminer, Kümmel-Destillat

## SERVING SUGGESTION

Excellent on a cheese platter or paired with vegetables and potatoes;
Drinks: Gewürztraminer, caraway distillate

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