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

Kürbiskernkas BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	/
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Sale/Salz/Salt	

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
210		800 g	⌀ 12 cm H 6 cm	30 gg	45 %		4

Fornitore: Deutschmann
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, semi di zucca, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Deutschmann
Herkunft: Österreich
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Kürbiskerne, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Deutschmann
Origin: Austria
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, pumpkin seeds, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato
Texture: elastica-burrosa
Gusto: dolce-salato leggermente acidulo
Aromi: noci, frutti secchi tostati

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet
Textur: elastisch-buttrig
Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: Nüsse, getrocknete geröstete Früchte

TASTING

Odour: fruity, toasted
Texture: elastic-buttery
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: nuts, toasted dried fruits

DESCRIZIONE

È un formaggio ottenuto da latte biologico, proviene dalla Stiria (A) dove cresce anche una varietà di zucca autoctona che è la base di questo affinamento. Infatti è con il residuo solido della produzione dell'olio di semi di zucca, una volta polverizzato, che viene affinato questo formaggio.

BESCHREIBUNG

Dieser Rohmilchkäse wird aus biologischer Milch in der Steiermark in Österreich produziert. Hier wächst auch eine autochthone Kürbissorte, die die Grundlage der Veredelung darstellt. Nach der Produktion des Kürbiskernöls wird der Kürbistrester pulverisiert und mit diesem wird der Käse verdelt .

DESCRIPTION

This raw milk cheese is produced from organic milk in Styria in Austria. An autochthonous pumpkin variety also grows here, which is the basis of the refinement. After the pumpkin seed oil is produced, the pumpkin marc is pulverised and used to make the cheese.

SUGGERIMENTI

Ottimo come aperitivo o antipasto; qui lo proponiamo in abbinamento con una mostarda di zucca e alcuni semi di zucca (tostati).
Bevande: vini rossi di media corposità, vini bianchi corposi.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto; hier gerne auch in Kombination mit einer Kübrismostarda und einigen (gerösteten) Kürbiskernen.
Getränke: Mittelschwere Rotweine, kräftige Weißweine.

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif or antipasto; here, it can also be enjoyed in combination with pumpkin mostarda and a few (roasted) pumpkin seeds.
Drinks: Medium-bodied red wines, full-bodied white wines.

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