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

LORD



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
315		4,5 kg	⌀ 24 cm H 10 cm	min. 12 M	50 %		1

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta dura
Affinamento: minimo un mese all'interno di botti di whisky scozzesi
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare fresco

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Hartkäse
Veredelung: mindestens ein Monat in schottischen Whiskyfässer
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: hard cheese
Refinement: one month inside Scottish whiskey barrels
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, tostato
Texture: compatta-solubile
Gusto: robusto, salato, umami
Aromi: frutta esotica, torbato, malto

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, geröstet
Textur: kompakt-schmelzend
Geschmack: kräftig, salzig, umami
Aroma: exotische Früchte, Torf, Malz

TASTING

Odour: fruity, vegetal, toasted
Texture: compact-soluble
Flavour: robust, salty, umami
Aroma: exotic fruit, peaty, malt

DESCRIZIONE

In questo caso c'è una preselezione delle forme migliori da affinare. Dopo un anno di stagionatura vengono messe in botti appena svuotate dal whisky. Qui i formaggi assorbono i profumi complessi delle botti creando un prodotto per la gioia del palato da gustare con del whisky.

BESCHREIBUNG

Hier werden nur die besten Käselaibe ausgesucht und anschließend veredelt. Nach einer einjährigen Reifung werden sie im Inneren frisch geleerter Whiskyfässer eingelagert. Dabei nimmt der Käse die intensiven, komplexen Duftnoten an, und so entstehen neue Gaumenfreuden, die sich hervorragend mit Whiskys verbinden lassen.

DESCRIPTION

These are cheese wheels that are selected from among the best. After maturing for about a year, they are levelled inside freshly emptied whisky barrels. Here, the cheese takes on the intense, complex aromas, creating new palate pleasures that pair perfectly with great whiskies.

SUGGERIMENTI

Un formaggio che si abbina perfettamente a qualsiasi degustazione di formaggi. Da gustare con pistacchi o un filo d'olio di pistacchio.
Bevande: whisky, distillati invecchiati

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse, der wunderbar in jegliche Käseverkostung passt. Gerne mit Pistazien oder etwas Pistazienöl verkosten.
Getränke: Whisky, abgelagerte Destillate

SERVING SUGGESTION

A cheese that goes wonderfully with any cheese tasting. Enjoy with pistachios or some pistachio oil.
Drinks: whisky, aged spirits

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