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

Lakrizi Blú



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1470/360
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,6 g 0,6 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 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
407		220 g	⌀ 8 cm H 4 cm	30 gg	50%		8

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: erborinato
Affinamento: liquirizia in polvere
Ingredienti: latte, sale, caglio, liquirizia
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato
Texture: burrosa-solubile
Gusto: dolce-amaro, sensazioni di freschezza e effervescenza
Aromi: liquirizia, funghi freschi, anice, balsamico

DESCRIZIONE

L'affinamento con liquirizia sorprende con una sensazione di freschezza che alleggerisce e sorpresa le sensazioni al palato armonizzando il sapore. La liquirizia inoltre protegge il formaggio da muffe estranee e ne prolunga la conservabilità. La dimensione ridotta e la confezione elegante ne fanno un regalo perfetto.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß-bitter, Noten von Frische und Gärung
Aroma: Lakritze, frische Pilze, Anis, Balsamico

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Lakritze überrascht mit einer angenehm frischen Empfindung, die den Gaumen überrascht und den Geschmack harmonisch erscheinen lässt. Die Lakritze schützt den Käse außerdem vor Fremdschimmel und verlängert die Haltbarkeit. Die kleine Größe und elegante Verpackung machen daraus ein perfektes Geschenk.

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy
Texture: buttery-soluble
Flavour: sweet-bitter, sensations of freshness and effervescence
Aroma: licorice, fresh mushrooms, anise, balsamic

DESCRIPTION

The finishing with liquorice surprises with a pleasantly fresh sensation that relieves the palate and makes the taste seem harmonious. The liquorice also protects the cheese from foreign mould and extends the shelf life. The small size and elegant packaging make it a perfect gift.

SUGGERIMENTI

Ottimo come pre-dessert o per degustazioni di formaggi. Si abbina perfettamente a un pane alla frutta e datteri essiccati.
Bevande: vini dolci, liquore di liquirizia di alta qualità

SERVIERVORSCHLÄGE

Sehr gut als Pré-Dessert oder für Käseverkostungen geeignet. Dazu passt hervorragend ein Früchtebrot und getrocknete Datteln.
Getränke: Sherry, hochwertiges Lakriz-Likör

SERVING SUGGESTION

Excellent as a pre-dessert or for cheese tastings. Goes well with fruit bread and dried dates.
Drinks: Sherry, high-quality liquorice liqueur

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