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

Larix



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
194		350 g	⌀ 10 cm H 3 cm	30 gg	50 %		6

Fornitore: Eggemoa
Provenienza: Selva dei Molini, Alto Adige
Tipologia: formaggio a pasta molle
Ingredienti: latte, sale, fermenti, caglio, aghi di larice tostati
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Eggemoa
Herkunft: Mühlwald
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Kulturen, Lab, geröstete Lärchennadeln
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Eggemoa
Origin: Puster Valley (South Tyrol)
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, culture, rennet, roasted larch needles
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: panna, funghi, bosco

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: Sahne, Pilze, Wald

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, acidulous
Aroma: fresh cream, mushrooms, forest

DESCRIZIONE

Questo formaggio a crosta fiorita bianca ha il sapore del bosco dopo la pioggia. Questo grazie agli aghi di larice locale con cui ogni singola forma viene affinata nel maso Eggemoa che lo produce. Il formaggio morbido dal delicato aroma di camembert, nel corso della maturazione fa completamente propri gli aromi degli aghi di larice tostati.

BESCHREIBUNG

Dieser Weißschimmelkäse schmeckt wie der Wald nach einem Regen. Das liegt an den heimischen Lärchennadeln, mit denen am Eggemoa-Hof jeden einzelnen Laib affiniert. Der Weichkäse mit einem feinen Camembert-Bouquet nimmt während der Reifung das Aroma der gerösteten Lärchennadeln vollends auf.

DESCRIPTION

This white mould cheese tastes like the forest after a rain. This is due to the local larch needles with which each individual loaf is affinated at the Eggemoa farm. The soft cheese with a fine Camembert bouquet fully absorbs the aroma of the roasted larch needles during the ripening process.

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto con contorno di verdure, in particolare cicoria con un po' di pane bianco.
Inoltre, si abbinano bene anche le patate lesse.
Bevande: Pinot Nero leggero, vini bianchi corposi; birra Saison oppure Farmhouse Ale.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder als Antipasto mit Gemüsebeilage vor allem Chicorée mit etwas Weißbrot zu empfehlen. Zusätzlich passen auch Salzkartoffeln dazu.
Getränke: leichter Blauburgunder, schwere Weißweine; Bier Saison oder Farmhouse Ale.

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif or as an antipasto with vegetables, especially chicory, and some white bread. Boiled potatoes also go well with this dish.
Drinks: light Pinot Noir, heavy white wines; Saison beer or farmhouse ale.

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