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

Latemar



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1770/423
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33,7 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,9 g < 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 g
Sale/Salz/Salt	1,38 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
314		3,6 kg	⌀ 25 cm H 7 cm	6-8 M	45 %		1

Fornitore: Learnerhof
Provenienza: Nova Ponenete, Alto Adige
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato, tostato
Texture: friabile-solubile
Gusto: intenso, dolce-salato, finale pungente
Aromi: burro fuso, frutta matura, noci, caramello

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig, geröstet
Textur: mürb-schmelzend
Geschmack: intensiv, süß-salzig, im Abgang anhaltend
Aroma: geschmolzene Butter, reife Frucht, Nüsse, Karamell

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity, toasted
Texture: friable-soluble
Flavour: intense, sweet-salty, pungent final
Aroma: melted butter, ripe fruit, nuts, caramel

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio di montagna dalla crosta aranciata e pasta giallo paglierino prodotto dal casaro Stefan Köhl a Nova Levante nel cuore delle Dolomiti a 1360 metri d'altezza. La cagliata viene ridotta alla dimensione di chicchi di riso per ottenere un formaggio duro dall'intenso aroma di prati e pascoli.

BESCHREIBUNG

Ein Bergkäse mit orangefarbener Rinde und strohgelbem Teig, der vom Käser Stefan Köhl in Deutschnofen im Herzen der Dolomiten auf 1.360 Höhe produziert wird. Der Käsebruch wird zu reisgroßen Stücken geschnitten, um daraus einen Hartkäse mit intensiven Aromen aus Wiesen und Weiden zu produzieren.

DESCRIPTION

A mountain cheese with an orange-coloured rind and straw-yellow paste produced by cheesemaker Stefan Köhl in Deutschnofen in the heart of the Dolomites at an altitude of 1,360 metres. The curd is cut into rice-sized pieces to produce a hard cheese with intense aromas from meadows and pastures.

SUGGERIMENTI

Eccellente formaggio per degustazioni di vini e formaggi
Vini consigliati: rossi di corpo
Suggerimenti: noci, frutta secca

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichneter Käse für Käse-Wein-Verkostungen;
Weinbegleitung: schwere Rotweine
Sonstiges: Nüsse, Trockenfrüchte

SERVING SUGGESTION

Excellent cheese for cheese and wine tastings;
Wine pairing: full-bodied red wines
Other: nuts, dried fruit

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