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

Lebzelter



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1609/388
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	1,2 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
228		600 g	⌀ 11 cm H 6 cm	50 gg	50 %		4

Provenienza: Dobbiaco (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: miele d'acacia e mix di spezie (pepe rosa, semi di senape, chiodi di garofano, finocchietto, anice)
Ingredienti: latte, caglio, sale, lisozina d'uova, miele, spezie, semi di senape
Allergeni: latte, lisozina d'uva
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Toblach (Südtirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Akazienhonig und Gewürze Mix (rosa Pfeffer, Senfkörner, Gewürznelke, Fenchel, Anis)
Zutaten: Milch, Lab, Salz, Lysozym aus Ei, Honig, Gewürze, Senfkörner
Allergene: Milch, Lysozym aus Ei
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: semi-hard cheese
Refinement: acacia honey and a mix of spices (pink pepper, mustard seeds, cloves, fennel, anise
Ingredients: milk, rennet, salt, lysozyme of egg, spicy
Allergens: milk, lysozyme of egg
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato
Texture: elastica
Gusto: dolce-acidulo
Aromi: nettare, pepe rosa, coriandolo

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, nach Gewürze
Textur: elastisch
Geschmack: süß-herb
Aroma: Nektar, rosa Pfeffer, Koriander

TASTING

Odour: vegetal, spicy
Texture: elastic
Flavour: sweet-acidulous
Aroma: nectar, pink pepper, coriander

DESCRIZIONE

Il nome di questo formaggio deriva dall'arte medievale dei produttori di pan speziato che era organizzata anche in una gilda. Durante la maturazione il formaggio viene lavato con una soluzione a base di miele e poi decorato con spezie da cui trae il suo specifico aroma che lo caratterizza unitamente al delicato sentore di miele.

BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käses ist vom mittelalterlichen Gewerbe „Lebzelterei" entlehnt, welches auch in einer eigenen Zunft organisiert war. Der Käse wird in der Reifephase mit Honig-Lake gepflegt und anschließend mit Gewürzsamen verziert, wobei er das besondere Würzaroma annimmt, das den charakteristischen Geschmack mit dezentem Honigton bestimmt.

DESCRIPTION

The name of this cheese is derived from the medieval trade of "Lebzelterei", which was also organised in its own guild. During the ripening phase, the cheese is treated with honey brine and then decorated with spice seeds, whereby it takes on the special spice aroma that determines its characteristic taste with a subtle honey tone.

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto. Ideal in combinazione con la mostarda di melone bianco di Le Tamerici
Bevande: bianchi e rossi leggeri e aromatici, Soave, tè masala chai.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder Antipasto; passend dazu eine Mostarda von der weißen Melone von Le Tamerici
Getränke: leichte und würzige Weiß- und Rotweine, Soave, Masala Chai Tee.

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif or antipasto; pairs well with a white melon mostarda from Le Tamerici
Drinks: light and spicy white and red wines, Soave, Masala Chai tea.

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