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

Luce



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1757/420
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35,5 g 26,3 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,7 g
Sale/Salz/Salt	0,5 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
316		600 g	⌀ 10 cm H 7 cm	12 M	50 %		4

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta dura
Affinamento: olio di vinaccioli, carbone vegetale, alghe, decorato con foglie d'oro alimentare
Ingredienti: latte, sale, caglio, carbone vegetale, alghe e oro commestibile
Allergeni: latte
Conservazione: conservare fresco

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Hartkäse
Veredelung: Traubenkernöl, natürliche Holzkohle, Algen, verziert mit Blattgold
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kohle, Algen, Blattgold
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: hard cheese
Refinement: grape seed oil, vegetable carbon, algae, decorated with edible gold leaves
Ingredients: milk,salt,rennet,vegetal carbon, sea weed and edile gold
Allergens: milk
Conservation: keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale
Texture: compatta-friabile
Gusto: dolce-salato, umami
Aromi: agrumi, pistacchio, frutta matura, vinaccioli

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: süß-salzig, umami
Aroma: Zitrusfrüchte, Pistazien, reife Früchte, Traubenkerne

TASTING

Odour: fruity, vegetal
Texture: compact-friable
Flavour: sweet-salty, umami
Aroma: citrus fruits, pistachio, ripe fruits, grape seeds

DESCRIZIONE

Questa creazione esclusiva e lussuosa è caratterizzata da una speciale finitura e decorazione in foglia d'oro. È un piccolo formaggio a pasta dura prodotto con latte vaccino crudo e stagionato nel bunker Degust. Appena raggiunto il grado di maturazione ideale, il formaggio viene decorato con un sole in foglia d'oro, un riferimento al grande vino "Luce della Vite" di Frescobaldi. Ideale come regalo speciale.

BESCHREIBUNG

Diese exklusive und luxuriöse Kreation besticht durch die besondere Veredelung und Dekoration mit Blattgold. Dabei handelt es sich um einen kleinen Hartkäse aus roher Kuhmilch produziert und im Degust Bunker gereift. Sobald der ideale Reifegrad erreicht ist, wird dem Käse mit Blattgold eine dekorative, goldene Sonne verliehen, eine Anlehnung an den großartigen Wein „Luce della Vite" von Frescobaldi. Ideal als besonderes Geschenk geeignet.

DESCRIPTION

This exclusive and luxurious creation is characterised by its special finishing and decoration with gold leaf. It is a small hard cheese made from raw cow's milk and matured in the Degust bunker. As soon as it has reached the ideal degree of ripeness, the cheese is given a decorative sun with gold leaf, a reference to the great wine 'Luce della Vite' by Frescobaldi. Ideal as a special gift.

SUGGERIMENTI

Formaggio prestigioso per occasioni speciali e di lusso.
Vino consigliato: Luce, Cantina "Tenuta Luce della Vite"

SERVIERVORSCHLÄGE

Prestigeträchtiger Käse für besondere und luxuriöse Anlässe.
Getränke: Luce, Cantina „Tenuta Luce della Vite"

SERVING SUGGESTION

Prestigious cheese for special and luxurious occasions.
Drinks: Luce, Cantina 'Tenuta Luce della Vite'

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