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

Lucente



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1629/393
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,1 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
329		500 g	⌀ 10 cm H 6 cm	8 M	51 %		4

Provenienza: Toscana
Tipologia: pasta dura
Affinamento: polvere di liquirizia, polvere di ibisco, decorato con foglie d'argento alimentare
Ingredienti: latte ovino, caglio, sale, fermenti
Allergeni: latte
Conservazione: conservare fresco

Herkunft: Toskana
Typologie: Hartkäse
Veredelung: Lakritze Pulver, Hibiskus Pulver, verziert mit Silberblätter
Zutaten: Schafmilch, Lab, Salz, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Origin: Tuscany (Italy)
Type: hard cheese
Refinement: licorice powder, hibiscus powder, decorated with edible silver leaves
Ingredients: sheep milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: elastica-friabile
Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza
Aromi: ovino, fiori, paglia, liquirizia

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: süß-salzig, frische Noten
Aroma: Schaf, Blumen, Stroh, Lakritze

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: elastic-friable
Flavour: sweet-salty, fresh sensations
Aroma: sheepy, flowers, straw, licorice

DESCRIZIONE

Un eccellente pecorino toscano stagionato nel Degust Bunker e successivamente affinato con liquirizia, ibisco e foglia d'argento. Il formaggio affascina con il suo aroma gradevole e delicato di pecora e la sua consistenza elastica e friabile. Questo formaggio è ideale come regalo speciale.

BESCHREIBUNG

Ein ausgezeichneter toskanischer Pecorino, der im Degust Bunker gereift und anschließend mit Lakritze, Hibiskus und Blattsilber veredelt wird. Der Käse besticht durch ein angenehmes, mildes Schafaroma mit einer elastisch-mürben Konsistenz. Ideal ist dieser Käse als besonderes Geschenk zu empfehlen.

DESCRIPTION

An excellent Tuscan Pecorino cheese, matured in the Degust Bunker and then refined with liquorice, hibiscus and silver leaf. The cheese has a pleasant, mild sheep's milk aroma and an elastic, crumbly consistency. This cheese is 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