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

Luis



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1680/398
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35,5 g 21,8 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,6 g 0,0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26,3 g
Sale/Salz/Salt	0,7 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
363		3,5	⌀ 23 cm H 8 cm	7 M	45 %		1

Fornitore: Moar in Margen
Provenienza: Terento, Alto Adige
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Moar in Margen
Herkunft: Terenten, Südtirol
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Moar in Margen
Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: latte, vegetale, delicatamente speziato
Texture: compatto, leggermente elastico, occhiattura sporadica
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: erbe di montagna

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fein-würzig
Textur: kompakt, leicht elastisch, vereinzelte Lochung
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: alpine Kräuter

TASTING

Odour: milky, vegetal, delicately spicy
Texture: compact, slightly elastic, scattered perforation
Flavour: sweet, slightly tart
Aroma: alpine herbs

DESCRIZIONE

Questo formaggio a pasta dura con crosta naturale è prodotto dal caseificio Moar a Margen, Terento, in Val Pusteria. Nella fattoria vengono allevate 18 vacche di razza bruna e il latte viene trasformato in specialità a latte crudo. Successivamente, questo formaggio prodotto secondo la ricetta del formaggio di montagna viene stagionato per circa 7 mesi, in parte nel bunker di stagionatura ad alta umidità. Durante questo periodo, il formaggio sviluppa un carattere unico e delicatamente piccante che si abbina al suo sapore dolce.

BESCHREIBUNG

Dieser Hartkäse mit Naturrinde wird von der Hofkäserei Moar in Margen in Terenten, Pustertal hergestellt. Auf dem Hof werden 18 Kühe der Braunvieh-Rasse gehalten und die Milch zu Rohmilch-Spezialitäten verarbeitet. Anschließend reift dieser nach Bergkäse-Rezeptur produzierte Käse ca. 7 Monate, einen Teil davon im Degust Reifebunker bei hoher Luftfeuchtigkeit. In dieser Zeit bildet der Käse einen einzigartigen, fein-würzigen Charakter aus, der zu seinem süßlichen Geschmack passt.

DESCRIPTION

This hard cheese with a natural rind is produced by the Moar farm cheese dairy in Margen in Terento, Pustertal Valley. The farm has 18 Brown Swiss cows, and the milk is processed into raw milk specialities. This cheese, produced according to a mountain cheese recipe, is then matured for around 7 months, partly in the Degust maturing bunker at high humidity. During this time, the cheese develops a unique, delicately spicy character that complements its sweet taste.

SUGGERIMENTI

Questo formaggio è molto versatile. Può essere servito su un tagliere come formaggio da tavola, accompagnato da un vino rosso leggero o mediamente corposo su un piatto di formaggi, oppure utilizzato in cucina per insaporire i piatti. Ottimo con un filo di miele di castagno o di bosco.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der Käse eignet sich sehr vielseitig. Sowohl auf einem Tagliere als Tafelkäse, zu einem leichten bis mittelschweren Rotwein auf einem Käseteller, oder in der Küche zum Verfeinern von Gerichten. Hervorragend mit einem Faden Kastanien- oder Waldhonig.

SERVING SUGGESTION

This cheese is very versatile. It can be served on a cheese board, paired with a light to medium-bodied red wine on a cheese platter, or used in the kitchen to refine dishes. Excellent with a drizzle of chestnut or forest honey.

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