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

Maja



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1964/474
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 g 29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	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
230		250 g	⌀ 8 cm H 4 cm	90 gg	50 %		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: cera d'api
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Bienenwachs
Zutaten: Milch, Lab, Salz
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: semi-hard cheese
Refinement: Beeswax
Ingredients: milk, rennet, salt
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato
Texture: burrosa-solubile
Gusto: dolce, intenso
Aromi: burro fuso, miele, frutta natura

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß, intensiv
Aroma: geschmolzene Butter, Honig, reife Früchte

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity
Texture: buttery-soluble
Flavour: sweet, intense
Aroma: melted butter, honey, ripe fruit

DESCRIZIONE

Antico metodo di conservazione, immergendo il formaggio nella cera si crea un packaging naturale che lo protegge dagli agenti esterni donando piacevoli aromi floreali, fruttati e di nettare

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition zurück greifend verwendet man Bienenwachs als Beschichtung zum Schützen der Käse während ihrer Lagerung. Indem man den Käse im Wachs eintaucht wird eine natürliche Hülle gebildet, welche diesen von äußeren Wirkstoffen beschützt und angenehme blumig, fruchtige und nach Nektar duftendes Aroma verleiht.

DESCRIPTION

Beeswax has always been used as a coating to protect cheeses during ripening. Immersing the cheese in wax creates a natural packaging that protects it from external agents donating pleasant floral, fruity and aromas of nectar.

SUGGERIMENTI

Vini bianchi, in particolare Chardonnay e Soave
Miele millefiori

SERVIERVORSCHLÄGE

Weißweine; vor allem Chardonnay und Soave
Blütenhonig

SERVING SUGGESTION

White wine like Chardonnay and Soave
Multifloral 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