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

Melchior



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1277/308
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	2,2 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
157		250 g	⌀ 12 cm H 4 cm	30 gg	48 %		5

Provenienza: Lombardia
Tipologia: pasta molle
Affinamento: miscela di spezie del Panpepato, mandorle, anice stellato
Ingredienti: latte, sale, caglio, mandorle, noce moscato, spezie per panpepato nella crosta
Allergeni: latte, mandorle
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Lombardei
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Mischung aus Lebkuchen Gewürzen, Mandeln, Sternanis
Zutaten: Milch, Lab, Salz, Mandeln, Muskatnuss, Lebkuchengewürz in der Kruste
Allergene: Milch, Mandeln
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Lombardy (Italy)
Type: soft cheese
Refinement: mixture of spices of gingerbread, almonds, star anise
Ingredients: milk, salt, rennet, almont, nutmeg, spices of gingerbread
Allergens: milk, almond
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: speziato, fruttato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato
Aromi: cannella, pimento, frutta secca

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: würzig, fruchtig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig
Aroma: Zimt, Piment, Trockenfrüchte

TASTING

Odour: spicy, fruity
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty
Aroma: cinnamon, pimento, dried fruits

DESCRIZIONE

Il nome di questa creazione limitata DEGUST è un riferimento a uno dei Re Magi. Con questa raffinatezza si è cercato di combinare tutti i profumi e i sapori natalizi e di esaltare il formaggio morbido di latte vaccino e ovino. Il risultato è una creazione raffinata dalla consistenza delicata e cremosa, perfetta per i regali di Natale. Periodo di produzione: Natale.

BESCHREIBUNG

Der Name dieser limitierten DEGUST-Kreation ist eine Anlehnung an einen der Heiligen Drei Könige. Mit dieser Veredelung wurde versucht, alle weihnachtlichen Düfte und Geschmäcker zu vereinen und den Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch damit zu veredeln. Das Ergebnis ist eine raffinierte Kreation mit zart-cremiger Textur, welcher sich hervorragend für Weihnachts-Geschenke eignet. Produktionszeitraum: Weihnachten.

DESCRIPTION

The name of this limited DEGUST creation is a reference to one of the Three Wise Men. With this refinement, an attempt was made to combine all the Christmas scents and flavours and enhance the soft cheese made from cow's and sheep's milk. The result is a refined creation with a delicate, creamy texture that is perfect for Christmas gifts. Production period: Christmas.

SUGGERIMENTI

Ideale per i piatti natalizi o come tocco natalizio su un buffet di formaggi. Ottimo anche in combinazione con datteri secchi.
Bevande: spumanti, vin brulé

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal für die weihnachtliche Gerichte oder als weihnachtlicher Akzent auf einem Käsebuffet. Ideal auch in Kombination mit getrockneten Datteln.
Getränke: Schaumweine, Glühwein

SERVING SUGGESTION

Ideal for Christmas dishes or as a festive addition to a cheese platter. Also ideal in combination with dried dates.
Drinks: Sparkling wines, mulled wine

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