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 mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1251/302
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 g 1,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
902		160 g	⌀ 11 cm H 3 cm	10 gg	53 %		7

Provenienza: Langhe-Piemonte
Tipologia: pasta molle
Affinamento: mandorle,spezie di panpepato
Ingredienti: latte, latte ovino, panna, mandorle,spezie di panpepato nella crosta, sale, caglio, fermenti lattici
Allergeni: latte, latte ovino, panna, mandorle
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Langhe-Piemont
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Mandeln, Lebkuchengewürz
Zutaten: Milch, Schafmilch, Sahne, Mandeln, Lebkuchengewürz in der Kruste, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch, Schafmilch, Sahne, Mandeln
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Piedmont (Italy)
Type: soft cheese
Refinement: almonds, spices of gingerbread
Ingredients: milk, sheep milk, cream, almonds, spices of gingerbread, salt, rennet
Allergens: milk, sheep milk, cream, almonds
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: spezie natalizie, in particolare cannella
Texture: morbida e cremosa
Gusto: dolce
Aromi: cannella, spezie, frutta secca

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: weihnachtliche Gewürze, vor allem Zimt
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß
Aroma: Zimt, würzig, Trockenfrüchte

TASTING

Odour: Christmas spices, especially cinnamon
Texture: soft and creamy
Flavour: sweet
Aroma: cinnamon, spicy, dried fruit

DESCRIZIONE

Il nome di questa creazione limitata di DEGUST è un riferimento a uno dei Re Magi. Con questo affinamento, abbiamo cercato di unire tutti i profumi e i sapori del Natale. Il risultato è un formaggio morbido e accattivante, dalla consistenza delicata e cremosa, perfetto per i regali di Natale.

BESCHREIBUNG

Der Name dieser limitierten DEGUST-Kreation ist eine Anlehnung an einen der Heiligen Drei Könige. Mit dieser Veredelung haben wir versucht, alle weihnachtlichen Düfte und Geschmäcker zu vereinen. Das Ergebnis ist ein ansprechender Weichkäse mit zart-cremiger Textur, welcher sich hervorragend für Weihnachts-Geschenke eignet.

DESCRIPTION

The name of this limited DEGUST creation is a reference to one of the Three Wise Men. With this refinement, we have tried to unite all the Christmas scents and flavours. The result is an appealing soft cheese with a delicate, creamy texture that is perfect for Christmas gifts.

SUGGERIMENTI

Ideale per un aperitivo natalizio e su un piatto di formaggi colorati con pani delicati.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal für einen weihnachtlichen Aperitif und auf einer bunten Käseplatte mit milden Brotsorten

SERVING SUGGESTION

Ideal for a Christmas aperitif and on a colourful cheese platter with mild breads.

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