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

Mentha



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1609/388
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	1,2 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
229		600 g	⌀ 11 cm H 6 cm	40 gg	50 %		4

Provenienza: Dobbiaco (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: menta essiccata
Ingredienti: latte, caglio, sale, lisozina d'uova, menta
Allergeni: latte, lisozina d'uva
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Toblach (Südtirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: getrocknete Minze
Zutaten: Milch, Lab, Salz, Lysozym aus Ei, Minze
Allergene: Milch, Lysozym aus Ei
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: semi-hard cheese
Refinement: dried mint
Ingredients: milk, rennet, salt, lysozyme of egg, mint
Allergens: milk, lysozyme of egg
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fermentativo
Texture: morbida-elastica
Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza
Aromi: menta piperita, lieviti

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fermentativ
Textur: weich-elastisch
Geschmack: süß-salzig, frische Noten
Aroma: Pfefferminze, Hefe

TASTING

Odour: vegetal, fermented
Texture: soft-elastic
Flavour: sweet-salty, sensation of freshness
Aroma: peppermint, yeasts

DESCRIZIONE

L'affinamento arricchisce questo formaggio morbido e delicato di note genuinamente vegetali e di un intenso aroma di menta, in bocca si percepisce una sensazione di freschezza e di burro-panna acida.

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung bereichert den fein schmelzenden Käse mit pflanzlich-natürlichen Noten und intensiven Minze-Aromen, in der Wahrnehmung verspürt man ein Gefühl von Frische und Butter-Sauerrahm.

DESCRIPTION

This refinement enriches the finely melting cheese with herbal-natural notes and intense mint aromas, in perception one feels a sense of freshness and buttery-sour cream.

SUGGERIMENTI

Eccellente da gustare in estate; fantastico con una confettura di fragole.
Vini consigliati: Sauvignon, Riesling, tisana di menta

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet in der Sommerzeit zu genießen; ausgezeichnet mit einer Erdbeerkonfitüre.
Getränke: Sauvignon, Riesling, Pfefferminztee

SERVING SUGGESTION

Excellent to enjoy in summer; excellent with strawberry jam.
Drinks: Sauvignon, Riesling, peppermint tea

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