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

Michls Brie



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1180/282
Grassi/ Fett/Fet	24,1 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16,5 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,9 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,9 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17,2 g
Sale/Salz/Salt	1,1 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
143		1,1 kg	⌀ 18 cm H 3,5 cm	25 gg	45 %		2

Fornitore: Hofkäserei Eggemoa
Provenienza: Selva dei Molini, Alto Adige
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte di capra, sale, fermenti, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Hofkäserei Eggemoa
Herkunft: Mühlwald, Südtirol
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Kulturen, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Hofkäserei Eggemoa
Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: soft cheese
Ingredients: goat milk, salt, culture, natural rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, piacevole di funghi
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato
Aromi: panna fresca, capra, sottobosco

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: mild, milchig, angenehm nach Pilzen
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig
Aroma: Rahm, Ziege, Unterholz

TASTING

Odour: mild, milky, pleasantly mushroomy
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty
Aroma: undergrowth, cream, goat

DESCRIZIONE

Questo brie di capra è prodotto da Steiner Michael nel maso Eggemoa a Mühlwald, in Alto Adige, con metodi artigianali. Si distingue per il suo aroma gradevole e delicato e affascina con una muffa bianca ben chiusa e uniforme sulla superficie.

BESCHREIBUNG

Dieser Ziegenbrie wird von Steiner Michael auf dem Eggemoa-Hof in Mühlwald, Südtirol, in handwerklicher Weise hergestellt. Er zeichnet sich durch sein angenehmes, mildes Aroma aus und besticht durch einen schön geschlossenen, gleichmäßigen Weißschimmel-Rasen an der Oberfläche.

DESCRIPTION

This goat's brie is produced by Steiner Michael on the Eggemoa farm in Selva dei Molini, South Tyrol, using artisan methods. It is characterised by its pleasant, mild aroma and captivates with a beautifully closed, even white mould on the surface.

SUGGERIMENTI

Eccellente come aperitivo o come antipasto; fantastico anche in combinazione con frutti di bosco o confettura degli stessi
Bevande: bianchi aromatici, spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder als Vorspeise; hervorragend auch zu Walfrüchte oder Waldfrucht-Konfitüre.
Getränke: aromatische Weißweine, Schaumweine

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif or as a starter; perfect also with forest fruits or forest fruits jam.
Beverages: aromatic white wines, sparkling wines

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