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

Miwa



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1757/420
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35,5 g 26,3 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,7 g
Sale/Salz/Salt	0,5 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
317		600 g	⌀ 10 cm H 7 cm	12 M	50 %		4

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta dura
Affinamento: alghe wakame
Ingredienti: Latte, sale, caglio, alghe
Allergeni: latte
Conservazione: conservare fresco

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Hartkäse
Veredelung: Wakame Algen
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Algen
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: hard cheese
Refinement: algae wakame
Ingredients: milk, salt, rennet, algae
Allergens: milk
Conservation: keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, tostato
Texture: compatta-friabile
Gusto: dolce-salato, umami
Aromi: salmastri, noci, pistacchi, agrumi, caramello

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, geröstet
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: süß-salzig, umami
Aroma: Salziges, Nüsse, Pistazien, Zitrusfrüchte, Karamell

TASTING

Odour: fruity, vegetal, toasted
Texture: compact-friable
Flavour: sweet-salty, umami
Aroma: salty, walnuts, pistachios, citrus fruits, caramel

DESCRIZIONE

Le alghe enfatizzano il sapore sapido e l'aroma di mare del formaggio oltre ad indicare la sua provenienza dal Mare del Nord. L'affinamento della crosta la fa assomigliare a un quadro astratto. "Miwa" è il nome dell'ultimo cuoco giapponese che ha lavorato con Hansi Baumgartner nel suo ristorante "Pichler". Il formaggio è dedicato a lui e all'amicizia che è nata da questo rapporto.

BESCHREIBUNG

Die Algen unterstreichen das salzige Geschmacksprofil und das maritime Aroma des Käses und dessen Herkunft von der Nordsee. Die dekorative Rinde mutet ein wenig wie ein modernes abstraktes Bild an. „Miwa" ist außerdem der Name des letzten japanischen Kochs, der bei Hansi Baumgartner im Restaurant „Pichler" gearbeitet hat. Der Käse ist ihm und der entstandenen Freundschaft gewidmet.

DESCRIPTION

The algae emphasise the salty flavour profile and the maritime aroma of the cheese and its North Sea origin. The decorative rind looks a little like a modern abstract painting. "Miwa" is also the name of the last Japanese chef who worked for Hansi Baumgartner in the "Pichler" restaurant. The cheese is dedicated to him and the friendship that developed.

SUGGERIMENTI

Ottimo dopo un piatto a base di pesce; da gustare con i capperi.
Bevande: Riesling d'annata, soprattutto Riesling tedeschi, distillati invecchiati, tè verde o birra Gose.

SERVIERVORSCHLÄGE

Optimal nach einem Fischgang; gerne mit Kapern genießen.
Getränke: Jahrgangs-Riesling, vor allem deutsche Rieslinge, gealterte Destillate, Grüntee oder Gose Bier.

SERVING SUGGESTION

Ideal after a fish course; enjoy with capers.
Drinks: Vintage Riesling, especially German Rieslings, aged distillates, green tea or Gose beer.

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