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

Muscatis



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1430/342
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	1,7 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
124		300 g	⌀ 11 cm H 3 cm	30 gg	50 %		4/10

Provenienza: Austria (Tirolo)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: noce moscata, foglie di vite moscato
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici, vino moscato, noce Moscata
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Tirol)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Muskatnuss, Moscato Weinblätter
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Muskatellerwein, Muskatnuss
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria (Tyrol)
Type: soft cheese
Refinement: nutmeg, Muscat grape leaves
Ingredients: milk, salt, rennet,culture, muscat grape
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato, delicato ma persistente
Aromi: erba falciata, vino, noce moscata

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig, mild aber anhaltend
Aroma: gemähtes Gras, Wein, Muskatnuss

TASTING

Odour: vegetal, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty, delicate but persistent
Aroma: freshly-mown grass, wine, nutmeg

DESCRIZIONE

Questa speciale tecnica di affinamento, di antica tradizione soprattutto in zone vinicole, conferisce a questo formaggio morbido non solo note vegetali e un aroma del tutto particolare, ma le foglie che lo avvolgono sono anche la sua naturale confezione. L'aroma ricorda in un primo momento il latte che poi lascia il posto alle tipiche note del moscato.

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition zurückgreifend- vor allem in Weingebieten - verleiht diese spezielle Veredelungstechnik dem Weichkäse nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, sondern bescheren ihm durch die umhüllenden Blätter auch eine natürliche Verpackung. Sein Aroma erinnert zunächst an Milch, in einem zweiten Moment an die typischen Muskateller-Noten.

DESCRIPTION

Drawing on an ancient tradition - especially in wine regions - this special refining technique not only gives the soft cheese vegetal notes and a unique aroma, but also gives it a natural wrapping thanks to being encased in leaves. Its aroma is reminiscent of milk at first, and of the typical muscatel notes in a second moment.

SUGGERIMENTI

Perfetto in abbinamento a frutta secca, soprattutto uva passa e Schüttelbrot altoatesino. Si abbina bene anche a una gelatina di vino rosso.
Bevande: Gewürztraminer, Moscato giallo, birra lager

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt in Kombination mit Trückenfrüchten, vor allem getrockneten Weinbeeren und Südtiroler Schüttelbrot. Dazu passt auch ein Rotweingelee.
Getränke: Gewürztraminer, Goldmuskateller, Lagerbier

SERVING SUGGESTION

Perfect in combination with dried fruits, especially dried grapes and South Tyrolean traditional bread called "Schüttelbrot". Red wine jelly also goes well with this.
Drinks: Gewürztraminer, Goldmuskateller, lager 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