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

Noagnlailich ® Mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1369/330
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 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
330		300 g	⌀ 8 cm H 5 cm	90 gg	45 %		6

Provenienza: Veneto
Tipologia: pasta dura, caglio vegetale
Affinamento: in barrique ricoperto da fieno di montagna per 1 mese
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio vegetale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare fresco

Herkunft: Venetien
Typologie: Hartkäse, pflanzliches Lab
Veredelung: ein Monat im Barrique in Bergwiesenheu eingebettet
Zutaten: Ziegenmilch,Salz, pflanzliches Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Origin: Veneto (Italy)
Type: hard cheese, vegetal rennet
Refinement: in barrels, covered with mountain hay for 1 month
Ingredients: goat milk ,salt, vegetable rennet
Allergens: milk
Conservation: keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale
Texture: compatta-friabile
Gusto: delicato, dolce-salato
Aromi: foraggio verde, caprino, cannella, noce moscata

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch, Heu
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: mild, süß-salzig
Aroma: grünes Viehfutter, Ziege, Zimt, Muskatnuss

TASTING

Odour: vegetal, animal
Texture: compact-friable
Flavour: delicate, sweet-salty
Aroma: greenery, goaty, cinnamon, nutmeg

DESCRIZIONE

Questo piccolo formaggio di capra a pasta dura viene stagionato a crosta naturale e trascorre parte della sua maturazione in celle di stagionatura profumate di fieno in condizioni ideali. Il fieno dei prati di montagna conferisce sottili note di erbe, fiori e graminacee. Il formaggio viene poi avvolto nel fieno, un metodo antico e ingegnoso per proteggere e trasportare il formaggio. Il formaggio viene poi avvolto in un panno.

BESCHREIBUNG

Dieser kleine Ziegen-Hartkäse wird mit einer Naturrinde gereift und verbringt anschließend einen Teil seiner Reifung in mit Heu-Duft belüfteten Reifezellen bei idealen Bedingungen. Dabei überträgt das Bergwiesenheu feine Noten von Kräutern, Blüten und Gräsern. Anschließend wird der Käse mit Heu ummantelt, was im Grunde eine geniale antike Methode war, um den Käse zu schützen und transportieren. Anschließend wird der Käse im Stofftuch verpackt.

DESCRIPTION

This small hard goat's cheese is matured with a natural rind and then spends part of its maturation in hay-scented maturing cells in ideal conditions. The mountain meadow hay imparts subtle notes of herbs, flowers and grasses. The cheese is then wrapped in hay, which was basically an ingenious ancient method of protecting and transporting the cheese. The cheese is then wrapped in cloth.

SUGGERIMENTI

Questo formaggio è ottimo servito su un letto di fieno. Ideale per un buffet o una degustazione di formaggi. Da abbinare a miele di montagna e pane alle spezie.
Bevande: Cabernet Sauvignon, Sylvaner.

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Käse kann am besten auf etwas Heu angerichtet serviert werden. Ideal für ein Buffet oder Käseverkostung. Gerne in Kombination mit Berghonig und Gewürzbrot.
Getränke: Cabernet Sauvignon, Sylvaner.

SERVING SUGGESTION

This cheese is best served on a bed of hay. Ideal for a buffet or cheese tasting. Delicious when paired with mountain honey and spice bread.
Drinks: Cabernet Sauvignon, Sylvaner.

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