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

Nocillo Salé



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
133		300 g	⌀ 11 cm H 3 cm	30 gg	50%		4

Provenienza: Austria (Tirolo)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: liquore nocino, foglia di noce
Ingredienti: latte, sale, caglio, liquore di noci
Allergeni: latte, noce
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Tirol)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Nusslikör, Nussblatt
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Nusslikör
Allergene: Milch, Walnuss
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria (Tyrol)
Type: soft cheese
Refinement: walnut liqueur, walnut leaf
Ingredients: milk, salt, rennet, walnut liqueur
Allergens: milk, walnut
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, fermentativo
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato, amarognolo
Aromi: noce, frutti secchi tostati, lieviti

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet, fermentativ
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig, herb
Aroma: Nuss, geröstete Trockenfrüchte, Hefen

TASTING

Odour: fruity, toasted, fermented
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty, slightly bitter
Aroma: walnut, toasted dried fruits, yeasts

DESCRIZIONE

L'affinamento con il nocino agevola la conservazione e conferisce al formaggio una crosta color nocciola. In bocca risulta dolce e sapido con un raffinato tono amarognolo in finale. Altra caratteristica particolare è inoltre la morbida crema della pasta che lascia al palato un delicato aroma di noce.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Nusslikör fördert die Haltbarkeit und verleiht dem Käse eine nussbraune Rinde. Charakteristisch ist die süß-salzige, edelbittere Komponente, die den Abgang bestimmt. Ein besonderes Merkmal ist zudem die weiße Creme, die am Gaumen ein delikates Nussaroma hinterlässt.

DESCRIPTION

The refinement with nut liqueur enhances the shelf life and gives the cheese a nut-brown rind. Characteristic is the sweet-salty, noble bitter component that determines the finish. A special feature is also the white cream, which leaves a delicate nutty aroma on the palate.

SUGGERIMENTI

Ottimo alla fine di un pasto con fette di pera Williams; oppure come pre-dessert con noci e liquore alle noci
Bevande: spumanti, Pinot grigio, birra Brown Ale o Märzen

SERVIERVORSCHLÄGE

Als Abschluss einer Mahlzeit exquisit mit Scheiben einer Williams-Birne; oder als Pre-Dessert mit Nüssen und einem Nusslikör
Getränke: Schaumweine, Pinot grigio, Bier Brown Ale oder Märzen

SERVING SUGGESTION

Delicious at the end of a meal with slices of Williams pear, or as a pre-dessert with nuts and nut liqueur.
Drinks: Sparkling wines, Pinot Grigio, Brown Ale beer or Märzen.

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