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

Orsino



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1251/302
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 g 1,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
126		160 g	⌀ 11 cm H 3 cm	10 gg	53 %		7

Provenienza: Langhe-Piemonte
Tipologia: pasta molle
Affinamento: foglie d'aglio orsino
Ingredienti: latte, latte ovino, panna, sale, caglio, aglio orsino
Allergeni: latte, panna
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Langhe-Piemont
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Bärlauch Blätter
Zutaten: Milch, Schafmilch, Sahne, Salz, Lab, Bärlauch
Allergene: Milch, Sahne
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Piedmont/Italy
Type: soft cheese
Refinement: wild garlic leaves
Ingredients: milk, sheep milk, cream, salt, rennet, wild garlic leaves
Allergens: milk, cream
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale
Texture: morbida-elastica
Gusto: equilibrato, dolce, salato
Aromi: aglio selvatico, sottobosco

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich
Textur: weich-elastisch
Geschmack: ausgeglichen, süß-salzig
Aroma: wilder Knoblauch, Unterholz

TASTING

Odour: balanced, sweet-salty
Texture: soft-elastic
Flavour: balanced, sweet-salty
Aroma: wild garlic, undergrowth

DESCRIZIONE

Questo formaggio ovale a pasta molle è prodotto con latte vaccino e ovino. Ha un sapore morbido e cremoso ed è affinato con aglio selvatico essiccato. Questo conferisce al formaggio piacevoli note di aglio e sottobosco, che completano meravigliosamente il sapore delicato e cremoso del formaggio.

BESCHREIBUNG

Dieser ovale Weichkäse wir aus Kuh- und Schafmilch hergestellt. Er besitzt eine weiche, cremige und wird mit getrocknetem Bärlauch veredelt. Diese verleihen dem Käse angenehme Noten nach Knoblauch und Unterholz, welche das milde, sahnige Aroma des Käses wunderbar ergänzen.

DESCRIPTION

This oval soft cheese is made from cow's and sheep's milk. It has a soft, creamy texture and is refined with dried wild garlic. This gives the cheese pleasant notes of garlic and undergrowth, which complement the mild, creamy flavor of the cheese wonderfully.

SUGGERIMENTI

Ottimo come antipasto con asparagi freschi.
Bevande: bianco aromatico, Kerner, Sylvaner

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorzüglich als Antipasto mit frischem Spargel;.
Getränke: aromatischer Weißwein, Kerner, Sylvaner

SERVING SUGGESTION

Excellent as an antipasto with fresh asparagus.
Beverages: aromatic white wine, Kerner, 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