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

Pfefferkas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1698/406
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32,8 g 18,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2 g < 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25,5 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
201		3 kg	⌀ 24 cm H 7 cm	3 M	45 %		1

Fornitore: Learnerhof
Provenienza: Nova Ponente
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, pepe, sale, fermenti, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Learnerhof
Herkunft: Deutschnofen
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Pfeffer, Salz, Kulturen, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Learnerhof
Origin: Val d'Ega Valley, (South Tyrol)
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, pepper, salt, culture, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato
Texture: burrosa-fondente
Gusto: dolce-salato, sensazione di piccantezza
Aromi: intensi di burro fuso, erbe di montagna, pepe

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: süß-salzig, pikante Noten
Aroma: intensiv nach geschmolzener Butter, Bergkräuter, Pfeffer

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy
Texture: buttery-fondant
Flavour: sweet-salty, sensation of spiciness
Aroma: intense of melted butter, mountain herbs, pepper

DESCRIZIONE

È un formaggio contadino, prodotto dal giovane casaro Stefan Köhl a Nova Ponente (1360 m.s.l.m) nelle Dolomiti. Il pepe verde viene mescolato alla cagliata conferendo a questo formaggio dalla variegata occhiatura un aroma vegetale e delicatamente piccante che dà vivacità al suo sapore burroso.

BESCHREIBUNG

Ein Bauernkäse, der vom Käser Stefan Köhl auf 1.360 Metern Höhe in Deutschnofen in den Dolomiten produziert wird. Der grüne Pfeffer wird unter den Käsebruch gemischt und verleiht dem Käse mit lebhafter Bruchlochung ein pflanzliches Aroma. Eine spielerische Note bringt die feine Schärfe zu dem buttrigen Geschmack.

DESCRIPTION

A farm cheese produced by the young cheesemaker Stefan Köhl at an altitude of 1,360 metres in Deutschnofen in the Dolomites. The green pepper is mixed into the curd and gives the cheese, with its vibrant curd perforation, a herbal aroma, and the subtle sharpness creates a refreshing interplay with the buttery flavour.

SUGGERIMENTI

Tagliato a cubetti è un ottimo aperitivo, poiché il pepe stimola l'appetito.
Bevande: vini rossi corposi (Syrah); birra chiara lager

SERVIERVORSCHLÄGE

In Würfelchen portioniert ein hervorragender Aperitif, da Pfeffer Appetit-anregend wirkt.
Getränke: schwere Rotweine (Syrah); Helles Lagerbier

SERVING SUGGESTION

Cut into small cubes, this makes an excellent aperitif, as pepper stimulates the appetite.
Drinks: heavy red wines (Syrah); light lager

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