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

Pfiffikas



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
152		300 g	⌀ 11 cm H 3 cm	30 gg	45 %		4

Provenienza: Austria (Tirolo)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: miscela di spezie (finocchietto selvatico, anice, coriandolo, pepe Sichuan)
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, mischela di spezie
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Tirol)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Gewürzmischung (Wildfenchel, Anis, Koriander, Szechuan-Pfeffer)
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Gewürzmischung
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria (Tyrol)
Type: soft cheese
Refinement: mixture of spices (wild fennel, anise, coriander, Sichuan pepper)
Ingredients: milk, salt, rennet, culture, spicy
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza
Aromi: crema di panna, agrumi, pepe, finocchietto selvatico

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, nach Gewürze
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig, frische Noten
Aroma: Sahnecreme, Zitrusfrüchte, Pfeffer, Wildfenchel

TASTING

Odour: lactic, fruity, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty, fresh sensations
Aroma: whipped cream, citrus fruits, pepper, wild fennel

DESCRIZIONE

Il formaggio base si adatta perfettamente ad affinamenti con ingredienti diversi. Arricchito di una miscela di erbe aromatiche, il grasso del formaggio si evolve sviluppando un sapore intenso stimolante per tutti gli amanti delle spezie.

BESCHREIBUNG

Der Basis-Käse eignet sich perfekt für Variationen mit verschiedenen Zutaten. Durch die Veredelung mit einer Gewürzmischung entwickelt sich der natürliche Fettgehalt des Käses besonders interessant, mit dem Ergebnis eines vollen und intensiven Geschmacks für alle Liebhaber von Gewürzen.

DESCRIPTION

The basic cheese is perfect for variations with different ingredients. By refining it with a spice mixture, the natural fat content of the cheese develops in a particularly interesting way, with the result of a full and intense flavour for all lovers of spices.

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto; ottimo anche in combinazione con sedano cotto.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder Antipasto; hervorragend auch in Kombination mit gekochtem Sellerie.
Getränke: leichte und würzige Rotweine, blumige säurebetonte Weißweine, Schaumweine

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif or antipasto; also excellent in combination with cooked celery.
Drinks: light and spicy red wines, floral, acidic white wines, sparkling wines

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