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

Prunot



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1556/375
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30,5 g 20,1 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,81 g 0,61 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,3 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
257		400 g	⌀ 11 cm H 3 cm	30 gg	50 %		4

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: mosto di prugne
Ingredienti: Latte, sale, caglio, mosto di prugne
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Algund (Südtirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Pflaumenmost
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Zwetschgenmost
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Lagundo (South Tyrol,Italy)
Type: semi-hard cheese
Refinement: plum must
Ingredients: milk, salt, rennet, plum must
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato
Texture: elastica
Gusto: leggermente acido con sensazione alcolica
Aromi: latte acido, prugne, frutti fermentati

DESCRIZIONE

L'affinamento con il mosto di prugne armonizza le note lattiche a quelle della frutta fermentata creando un interessante sapore finale ed anche un piacevole contrasto visivo di colori violacei.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig
Textur: elastisch
Geschmack: leicht säuerlich, alkoholische Noten
Aroma: Sauermilch, Zwetschge, fermentierte Früchte

BESCHREIBUNG

Der Traubenmost bereichert die laktischen Noten des Käse. Dadurch wird ein interessantes, fruchtiges Geschmacksprofil kreiert mit einem violetten Äußeren.

TASTING

Odour: lactic, fruity
Texture: elastic
Flavour: slightly acidulous with alcoholic sensation
Aroma: sour milk, plume, fermented fruit

DESCRIPTION

The refinement with plums must create a nice harmony between the lactic notes and the fermented fruit notes, the result is an interesting taste and also a nice visual contrast with violet colours.

SUGGERIMENTI

Vini: Müller Thurgau

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Müller Thurgau

SERVING SUGGESTION

Wines: Müller Thurgau

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