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

Räucherkäse



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1680/405
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 g 1,4 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	0,7 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
234		600 g	⌀ 11 cm H 6 cm	60 gg	50 %		4

Fornitore: Bernardi
Provenienza: Dobbiaco, Alto Adige
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio, lisozima d'uova
Allergeni: latte, lisozima d'uova
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Bernardi
Herkunft: Toblach, Südtirol
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei
Allergene: Milch, Lysozym aus Ei
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Bernardi
Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, lysozyme of egg
Allergens: milk, lysozyme of egg
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, affumicato
Texture: burrosa-elastica
Gusto: dolce-acidulo
Aromi: burro fuso, fumo, affumicato

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, geräuchert
Textur: buttrig-elastisch
Geschmack: süß-säuerlich
Aroma: geschmolzene Butter, Rauch, Geräuchertes

TASTING

Odour: lactic, smoked
Texture: buttery-elastic
Flavour: sweet-acidulous
Aroma: melted butter, smoke, smoked

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio dalle intense note di affumicato e legno, affumicato dalla macelleria K. BERNARDI di Brunico. Questo antico metodo di conservazione rende la crosta del formaggio leggermente marrone-rossastra.

BESCHREIBUNG

Ein Käse mit intensiven Räucher- und Holznoten, geräuchert von der Metzgerei K.BERNARDI aus Bruneck. Das Räuchern ist eine antike Konservierungsmethode, welche die Rinde des Käses leicht braun-rötlich färbt.

DESCRIPTION

A cheese with intense smoky and woody notes, smoked by the K.BERNARDI butcher's shop in Bruneck. Smoking is an ancient preservation method that gives the rind of the cheese a light brown-reddish colour.

SUGGERIMENTI

Formaggio ideale per una merenda o quale elemento in un piatto di formaggi.
Bevande: bianchi aromatici, Pinot nero, birra affumicata

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Käse für eine Marende oder auf einem Käseteller;
Getränke: aromatische Weißweine, Blauburgunder, Rauchbier

SERVING SUGGESTION

Ideal cheese for a typical snack ("Marende") or on a cheese platter;
Drinks: aromatic white wines, Pinot Noir, smoked beer

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