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

Romarino



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1405/335
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	2 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
181		250 g	⌀ 9 cm H 5 cm	90 gg	50 %		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: rosmarino, peperoncino, bacche di ginepro
Ingredienti: latte, sale, caglio, spezie
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Rosmarin, Chili, Wacholderbeeren
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Gewürze
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: semi hard cheese
Refinement: rosemary, chilli pepper, juniper berries
Ingredients: milk, salt, rennet, spicy
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato
Texture: morbida-burrosa
Gusto: dolce, amarognolo, leggermente piccante
Aromi: resina, macchia mediterranea (ginepro, rosmarino)

DESCRIZIONE

Questo formaggio dalla piccola pezzatura avvolto nel suo mantello di erbe aromatiche, da colore a qualsiasi piatto di formaggi. Il gusto è pieno ed equilibrato. Peperoncino, rosmarino, ginepro evocano ad ogni morso profumi estivi e mediterranei.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig
Textur: weich-buttrig
Geschmack: süß, herb, leicht pikant
Aroma: Harz, mediterraner Wald (Wacholder, Rosmarin)

BESCHREIBUNG

Der kleinformatige Käse mit natürlichem Fettgehalt im Kräutermantel bringt Farbe auf jede Käseplatte. Der Geschmack ist voll und ausgeglichen. Chili, Rosmarin und Wacholder beschwören bei jedem Bissen sommerlich-mediterrane Düfte herauf.

TASTING

Odour: vegetal, spicy
Texture: soft-buttery
Flavour: sweet, bitterish, slightly spicy
Aroma: resin, Mediterranean vegetation (juniper, rosemary)

DESCRIPTION

The small-format cheese with natural fat content in a herb coating brings colour to any cheese plate. The taste is full and balanced. Chilli, rosemary and juniper conjure up summery Mediterranean scents with every bite.

SUGGERIMENTI

Ideale come antipasto su un po' di polenta tostata;
bevande: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau, birre leggere alle erbe o birre artigianali mediterranee.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Antipasto auf etwas gerösteter Polenta;
Getränke: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau, leichte Kräuterbiere oder meditterane Craft-Biere.

SERVING SUGGESTION

Ideal as an antipasto on lightly toasted polenta;
Drinks: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau, light herbal beers or Mediterranean craft beers.

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