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

Rosengarten



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1500/358
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,2 g < 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
235		400 g	⌀ 11 cm H 3 cm	30 gg	45 %		6

Fornitore: Learnerhof
Provenienza: Nova Ponente (Alto Adige)
Tipologia: formaggio da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

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

Supplier: Learnerhof
Origin: Nova Ponente (South Tyrol)
Type: semi hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: burrosa-fondente
Gusto: armonico, dolce, leggermente sapido
Aromi: ntensi di panna, burro fuso, erbe di montagna

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: harmonisch, süß, leicht schmackhaft
Aroma: intensiv nach Sahne, geschmolzener Butter, Bergkräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: buttery-fondant
Flavour: harmonious, sweet, slightly sapid
Aroma: intensely creamy, melted butter, mountain herbs

DESCRIZIONE

Questo formaggio contadino è caseificato con grande perizia partendo dal latte crudo prodotto da mucche di razza grigio alpina dell'azienda. È a crosta lavata, di colore rossastro, sottile con presenza di muffa bianca e lieviti, una pasta liscia e giallo paglierino. Colpisce con il suo fresco e delicato aroma di latte e un sapore pieno e burroso. Il nome deriva dall'imponente massiccio del Catinaccio nelle Dolomiti che si trova nelle immediate vicinanze del maso (a 1360 m.s.l.m)

BESCHREIBUNG

Der Bauernkäse aus hofeigener Rohmilch vom Tiroler Grauvieh wird mit viel Fingerspitzengefühl gekäst. Der Käse hat eine mit weißen Schimmelhefen gesprenkelte, dünne orange Rotschmierrinde und einen glatten, strohfarbenen Teig. Er besticht mit frischem, delikaten Milcharoma und vollem, buttrigen Geschmack. Der Name stammt vom beeindruckenden Rosengarten-Massiv in den Dolomiten, das sich in unmittelbarer Nähe zum Hof (1.360 m Höhe) befindet.

DESCRIPTION

The farmer's cheese made from the farm's own raw milk from Tyrolean grey cattle is cheesed with a lot of flair. The cheese has a thin red smear rind speckled with white mould yeasts and a smooth, straw-coloured paste. It captivates with its fresh, delicate milk aroma and full, buttery flavour. The name comes from the impressive Rosengarten massif in the Dolomites, which is in the immediate vicinity of the farm (1,360 m altitude).

SUGGERIMENTI

Un formaggio perfettamente adatto da colazione e taglieri; da consigliare anche con verdure cotte.
Bevande: bianchi aromatici

SERVIERVORSCHLÄGE

Eignet sich super als Frühstückskäse und auf Käseplatten; auch zu gekochtem Gemüse zu empfehlen.
Getränke: aromatische Weißweine

SERVING SUGGESTION

Great as a breakfast cheese and on cheese platters; also recommended with cooked vegetables.
Drinks: aromatic white 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