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

Rosy metá



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1441/347
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	2,1 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
236		1,1 kg	⌀ 19 cm H 7 cm	60 gg	45%		2

Provenienza: Austria (Tirolo)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: vino e vinacce di moscato rosa
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Tirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Wein und Trester vom Rosenmuskateller
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria (Tyrol)
Type: semi-hard cheese
Refinement: wine and pomace of Moscato Rosa
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, biotecnologico
Texture: elastica
Gusto: dolce, delicato
Aromi: rose, vinosi, leggera sensazione alcolica di lieviti, cannella

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, fermentativ, nach Gewürze
Textur: elastisch
Geschmack: süß, zart
Aroma: Rosen, weinig, leichte alkoholische Hefenoten, Zimt

TASTING

Odour: fruity, fermented
Texture: elastic
Flavour: sweet, delicate
Aroma: roses, vinous, slight hint of alcoholic yeasts, cinnamon

DESCRIZIONE

L'affinamento con il vino e le vinacce di moscato rosa conferisce al formaggio una crosta color violetto e caratteristiche note fruttato-floreali.
L'affinamento con le vinacce è l'effetto positivo di una situazione dettata dalla necessità di sottrarre un prezioso alimento quale il formaggio dalle razzie in tempo di guerra.
L'aroma fruttato delle vinacce penetra a fondo nel formaggio arrotondando armonicamente il sapore del formaggio di capra.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Wein und Trestern vom Rosenmuskateller verleiht dem Käse eine violette Rinde und charakteristische fruchtig-blumige Noten.
Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man dieses wertvolle Lebensmittel vor den Beutezügen der Soldaten unter dem Trester.
Das Aroma der fruchtigen Trester dringt tief in den Käse ein und rundet so den feinen Ziegenkäsegeschmack dezent ab.

DESCRIPTION

The refinement with wine and pomace from the Rosengmuskateller gives the cheese a violet rind and characteristic fruity-floral notes.
The refinement in the wine marc dates back to wartime. At that time, this valuable foodstuff was hidden under the marc to protect it from the looting of the soldiers. The aroma of the fruity pomace penetrates deep into the cheese, subtly rounding off the fine goat's cheese flavour.

SUGGERIMENTI

Formaggio eccellente per degustazioni e taglieri di formaggi. Si abbina bene anche a gelatine di vino e pane alla frutta.
Bevande: Gewürztraminer, Moscato giallo, Verjus

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragender Käse für Verkostungen und Käseteller. Passend sind auch Weingelees und Früchtebrot.
Getränke: Gewürztraminer, Goldmuskateller, Verjus

SERVING SUGGESTION

Excellent cheese for tastings and cheese platters. Wine jellies and fruit bread are also suitable accompaniments.
Drinks: Gewürztraminer, Goldmuskateller, Verjus

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