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

Roter Brie BIO



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
106		150 g	⌀ 8 cm H 3 cm	30 gg	45 %		10

Fornitore: Deutschmann
Provenienza: Austria
Tipologia: formaggio pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Deutschmann
Herkunft: Österreich
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Deutschmann
Origin: Austria
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato, leggermente amarognolo
Aromi: sottobosco, cavolfiore bollito, chiodi di garofano

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, leicht pikant
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig, leicht herb
Aroma: Unterholz, gekochter Kohl, Gewürznelke

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty, slightly bitter
Aroma: undergrowth, cooked cauliflower, cloves

DESCRIZIONE

Questo formaggio a crosta rossa proviene dalla Stiria (A) ed è prodotto dal caseificio rurale Deutschmann. Grazie al regolare lavaggio del formaggio con acqua salata si sviluppa la tipica crosta rossa grazie alla quale il formaggio risulta protetto da muffe estranee e acquista al palato una naturale nota vegetale.

BESCHREIBUNG

Dieser Rotkulturkäse wird in der Steiermark von der Hofkäserei Deutschmann hergestellt. Durch das regelmäßige Pflegen des Käses entwickelt sich die typisch rötliche Rinde. Diese schützt das Produkt vor Fremdschimmel und gibt dem Käse eine natürlich pflanzliche Note.

DESCRIPTION

This red culture cheese is produced in Styria by the “Deutschmann dairy”. Regular care of the cheese develops the typical reddish rind. This protects the product from foreign mould and gives the cheese the typical botanical flavour.

SUGGERIMENTI

Ottimo come aperitivo o antipasto, ma altrettanto adatto per un carrello dei formaggi.
Bevande: rossi leggeri e speziati, Riesling, birra chiara Lager

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto, und auch wunderbar für den Käsewagen geeignet.
Getränke: leichte und würzige Rotweine, Riesling, helles Lagerbier

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif or antipasto, and wonderful for the cheese trolley.
Beverages: light and spicy red wines, Riesling, Lager 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