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

Schafbusen



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1265/305
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	0,55 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
180		500 g	⌀ 12 cm H 13 cm	21 gg	45 %		6

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

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: funghi bianchi, latte di pecora
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, delicatamente acerbo
Aromi: erbacio, brioche

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: weiße Pilze, Schafmilch
Textur: weich-cremig
Geschmack: süßlich, fein herb
Aroma: grasig, brioche

TASTING

Odour: white mushrooms, sheep milk
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet and lightly sharp
Aroma: grassy, brioche

DESCRIZIONE

Questo formaggio è un prodotto tradizionale dell'associazione degli allevatori di pecore di Weiz (A) e si caratterizza per l'inconfondibile forma a mammella di pecora, un aroma ricco ma al tempo stesso delicato ed elegante. È prodotto con solo latte di pecora austriaco senza OGM. L'accento conferito da Degust: l'affinamento con pepe di Giava. Gli aromi delicati e ben equilibrati del latte di capra rendono l'assaggio di questo formaggio in vero piacere.

BESCHREIBUNG

Der mild-feine und aromatische Käse mit der unverwechselbaren Form eines Busens wird nach alter Tradition vom Zusammenschluss der Weizer Schafsbauern hergestellt. Der Schafsbusen besteht aus österreichischer, gentechnikfreier Schafsmilch. Das I-Tüpfelchen von Degust: die Veredelung mit einem Korn Kubebenpfeffer. Die milden dezenten Aromen von Schafmilch sorgen bei diesem Käse für ein wahres geschmackliches Vergnügen.

DESCRIPTION

The mildly fine and aromatic cheese with the unmistakable shape of a bosom is produced according to an old tradition by the association of Weiz sheep farmers. The sheep's bosom is made from one hundred percent Austrian, GMO-free sheep's milk. The icing on the cake of Degust: the refinement with a grain of Kubeben pepper. The mild, subtle aromas of sheep's milk make this cheese a real taste delight.

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto con contorno di verdure, in particolare cicoria con un po' di pane bianco.
Bevande: Pinot Nero leggero, vini bianchi secchi, semi-aromatici; birra Saison oppure Farmhouse Ale.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder als Antipasto mit Gemüsebeilage vor allem Chicorée mit etwas Weißbrot zu empfehlen.
Getränke: leichter Blauburgunder, halbaromatische, trockene Weißweine; Bier Saison oder Farmhouse Ale.

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif or as an antipasto with vegetables, especially chicory, and a little white bread.
Drinks: light Pinot Noir, semi-aromatic, dry white wines; Saison beer or farmhouse ale.

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