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

Schokoblu



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1470/351
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	3 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
413		1,5 kg	⌀ 14 cm H 7 cm	90 gg	53 %		2

Provenienza: Lombardia
Tipologia: erborinato
Affinamento: la pasta del formaggio viene mescolata a scaglie di cioccolato fondente e vino passito Gewürztraminer
Ingredienti: Latte, creme fraiche (5%), cioccolato fondente (3%), vino dolce (3%) sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, lattico, tostato
Texture: burrosa-cremosa
Gusto: intenso, dolce-amaro con sensazioni piccanti
Aromi: funghi porcini, vino passito, panna acida, cioccolato

DESCRIZIONE

Quando si prendono singoli semplici prodotti e li si scompone nei loro elementi ricombinandoli creativamente, spesso nascono nuovi prodotti davvero curiosi. È il caso di questo formaggio che viene tagliato trasversalmente a metà e svuotato. Il ricavato viene marinato con Gewürztraminer (vino dolce), mescolato con crème fraîche e cioccolato ed infine rimesso nel formaggio. Il risultato è tanto insolito nell'aspetto quanto nel gusto – una vera armonia di sapori!

Herkunft: Lombarei
Typologie: Blauschimmelkäse
Veredelung: der Käseteig wird mit Schokoladesplitter und Gewürztraminer-Süßwein vermischt
Zutaten: Milch, Creme Fraiche (5%), Bitterschokolade (3%), Süsswein (3%), Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, milchig, geröstet
Textur: buttrig-cremig
Geschmack: intensiv, süß-bitter und pikante Noten
Aroma: Steinpilze, Süßwein, Sauerrahm, Schokolade

BESCHREIBUNG

Wenn man alltägliche Erzeugnisse in ihre Einzelteile zerlegt und kreativ kombiniert, entstehen oftmals äußerst spannende neue Produckte. So wie dieser Käse, der in der Mitte horizontal geteilt und ausgehöhlt wird. Die Masse wird mit Gewürztraminer (Süßwein) mariniert, mit Crème fraîche und Bitterschokolade verrührt und wieder in den Käse gefüllt. So außergewöhnlich wie das Aussehen, ist dann auch der Geschmack - eine wahre Geschmacksharmonie!

Origin: Lombardy (Italy)
Type: blue cheese
Refinement: the curd of the cheese is mixed with dark chocolate shavings and Gewürztraminer
Ingredients: milk, creme fraiche, dark chocolate, dessert wine
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, lactic, toasted
Texture: buttery-creamy
Flavour: intense, sweet-bitter with sensation of spiciness
Aroma: Boletus mushrooms, sweet wine, sour cream, chocolate

DESCRIPTION

When everyday products are broken down into their individual parts and creatively combined, extremely exciting new products often emerge. Like this cheese, which is split horizontally in the middle and hollowed out. The mass is marinated with Gewürztraminer (sweet wine), mixed with crème fraîche and dark chocolate and filled back into the cheese. The taste is then as unusual as the appearance - a true harmony of flavours!

SUGGERIMENTI

Dopo alcuni giorni di stagionatura è ideale da gustare come pre-dessert su pane bianco; il formaggio si abbina perfettamente alle pera martin secca di Primitivizia (scaldarle leggermente in un pentolino!).
Bevande: spumanti, vini dolci, succo di pera.

SERVIERVORSCHLÄGE

Nach einigen Tagen Reifezeit ist er ideal als Pré-Dessert auf Weißbrot zu genießen; der Käse passt hervorragend zur Martinsbirne von Primitivizia (in einem kleinen Topf etwas wärmen!).
Getränke: Schaumweine, Süßweine, Birnensaft

SERVING SUGGESTION

After a few days of maturing, it is ideal as a pre-dessert on white bread; the cheese goes very well with Primitivizia's "pera Martinsecca" (warm it up a little in a small pot!).
Drinks: sparkling wines, sweet wines, pear juice

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