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

Silentum



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1450/350
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29,5 g 21,13 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,2 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,9 g
Sale/Salz/Salt	0,1 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
292		330 g	⌀ 11 cm H 3 cm	50 gg	45 %		4

Provenienza: Vallelunga (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: foglie di fico
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Langtaufers (Südtirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Feigenblätter
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Vallelunga (South Tyrol)
Type: semi-hard cheese
Refinement: fig leaves
Ingredients: goat milk, rennet, salt
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, animale
Texture: morbida-burrosa
Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo
Aromi: cocco, folgia di fico, caprino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, tierisch
Textur: weich-buttrig
Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: Kokos, Feigenblatt, Ziege

TASTING

Odour: fruity, vegetal, animal
Texture: soft-buttery
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: coconut, fig leaf, goaty

DESCRIZIONE

Questa particolare modalità di affinamento con le foglie di fico non si limita a caratterizzare l'aroma del formaggio con tratti erbacei, ma avvolgendolo, lo protegge e ne è la naturale confezione. Con il procedere della maturazione le note vegetali ed erbacee si precisano giocando con l'acido caprinico via via sempre più percepibile.

BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik mit den Feigenblättern verleiht dem Käse nicht nur ein einzigartiges Aroma, die Blätter umhüllen ihn schonend als natürliche Verpackung und gleichzeitig nimmt der Käse dadurch Gerbstoff an. Das sorgt für eine feine, herbe, pflanzliche Note. Bei zunehmender Reifung wird er immer charaktervoller und die Caprinsäure kommt gut zur Geltung.

DESCRIPTION

This special refinement technique with the fig leaves not only gives the cheese a unique aroma, the leaves gently envelop it as a natural wrapping and at the same time the cheese takes on tannin as a result. This provides a subtle, tart, herbal note. As it matures, it becomes more and more full of character and the capric acid comes out well.

SUGGERIMENTI

Un formaggio fantastico con una mostarda di fichi e fichi secchi.
Getränke: Falanghina, Greco di Tufo, Verjus

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein toller Käse zu einer Feigenmostarda und getrockneten Feigen.
Getränke: Falanghina, Greco di Tufo, Verjus

SERVING SUGGESTION

A great cheese to accompany fig mostarda and dried figs.
Drinks: Falanghina, Greco di Tufo, 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