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

Silva



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1275/308
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	3,3 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
170		350 g	⌀ 10 cm H 4 cm	30 gg	53 %		5

Fornitore: Eggemoa
Provenienza: Selva die Molini, Alto Adige
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Eggemoa
Herkunft: Mühlwald, Südtirol
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Eggemoa
Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: resina, sottobosco, yogurt

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: Harz, Unterholz, Jogurt

TASTING

Odour: vegetal, lactic
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: resin, undergrowth, yogurt

DESCRIZIONE

Questo formaggio a pasta molle dello maso Eggemoa di Selva dei Molini, a 1.300 metri di altitudine, viene modellato durante il processo di maturazione con una striscia di corteccia di abete rosso. Man mano che il formaggio matura, assume le note resinose di questa tecnica di finitura, che completano meravigliosamente i sapori rossi del formaggio.

BESCHREIBUNG

Dieser Weichkäse vom Eggemoa-Hof in Mühlwald auf 1.300 Metern wird mit Hilfe eines Streifens der Fichtenbaumrinde während der Reifung in Form gebracht. Mit fortschreitender Reifung nimmt der Käse die harzigen Noten dieser Veredelungstechnik auf, welche die rotgeschmierten Aromen des Käses wunderbar ergänzen.

DESCRIPTION

This soft cheese from the Eggemoa farm in Selva dei Molini at 1,300 metres is shaped during the ripening process using a strip of spruce bark. As the cheese matures, it takes on the resinous notes of this finishing technique, which wonderfully complement the red-smeared flavours of the cheese.

SUGGERIMENTI

Ideale come formaggio da forno simile al Vacherin Mont-d'Or, può essere utilizzato come piatto principale di un menu. Si abbina bene con patate lesse, verdure fresche e sott'olio e pane rustico.
Bevande: vini bianchi corposi, birre maltate.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Ofenkäse ähnlich einem Vacherin Mont-d'Or verwendbar als Hauptgang eines Menüs verwendbar. Dazu passen gekochte Kartoffeln, frisches und eingelegtes Gemüse, sowie kräftiges Brot.
Getränke: schwere Weißweine, malzbetonte Biere

SERVING SUGGESTION

Ideal as an oven cheese similar to Vacherin Mont-d'Or, suitable as a main course in a meal. Goes well with boiled potatoes, fresh and pickled vegetables, and hearty bread.
Drinks: heavy white wines, malty beers

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