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

Sissi



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1328/320
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
176		250 g	⌀ 9 cm H 5 cm	30 gg	54 %		6

Fornitore: Unteregger
Provenienza: Valles, Valle Isarco, Alto Adige
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Unteregger
Herkunft: Vals, Eisacktal, Südtirol
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Unteregger
Origin: Valles, Eisacktal, South Tyrol
Type: soft cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: salato, leggermente acidulo
Aromi: caprino, erbe di montagna

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig
Textur: weich-cremig
Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich
Aroma: Ziege, Bergkräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: salty, slightly acidulous
Aroma: goaty, mountain herbs

DESCRIZIONE

Questo formaggio di capra è prodotto con latte crudo e stagionato con coltura rossa. È caratterizzato da una crosta rosso mattone con una pasta bianco porcellana. La fattoria Unteregger si trova a 1.100 metri di altezza a Valles, una frazione del comune di Rio di Pusteria, in Val Pusteria. Il latte proviene dalla razza capra nobile tedesca bianca.

BESCHREIBUNG

Dieser Ziegenkäse wird aus Rohmilch produziert und mit Rotkultur gereift. Er zeichnet sich durch seine ziegelrote Rinde mit porzellanweißem Teig aus. Der Unteregger hof befindet sich auf 1.100 Metern in Vals, einer Fraktion der Gemeinde Mühlbach im Pustertal. Die Milch stammt von der Rasse Weiße Deutsche Edelziege.

DESCRIPTION

This goat's cheese is made from raw milk and matured washing the cheese daily with water. It is characterised by its brick-red rind with a porcelain-white paste. The Unteregger farm is located at 1,100 metres in Valles, a fraction of the municipality of Rio di Pusteria in the Pustertal valley. The milk comes from the German White Noble Goat.

SUGGERIMENTI

Eccellente come antipasto e ideale per un carrello dei formaggi;
Bevande: spumanti, Riesling

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Antipasto und ideal auf einem Käsewagen;
Getränke: Schaumweine, Riesling

SERVING SUGGESTION

Excellent as an antipasto and ideal on a cheese platter;
Drinks: sparkling wines, Riesling

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