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

Sixtus Salix



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1757/420
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	36 g 26 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	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
244		2 kg	⌀ 17 cm H 7 cm	120 gg	45%		2/4

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: birra scura doppio malto Sixtus (Forst), pane secco Schüttelbrot
Ingredienti: latte di capra, sale, birra, pane "Schüttelbrot"
Allergeni: latte, glutine
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Dunkles Doppelmalz Bier Sixtus (Forst), Schüttelbrot
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Bier, Schüttelbrotbrösel
Allergene: Milch, Gluten
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: semi-hard cheese
Refinement: double malt dark ale Sixtus (Forst), dry crunchy bread called Schüttelbrot
Ingredients: goat milk, salt, rennet, beer, crunchy bread called Schüttelbrot
Allergens: milk, gluten
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, tostato, speziato
Texture: elastica-friabile
Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo
Aromi: caprino, crosta di pane, caramello, cumino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, geröstet, würzig
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: Ziege, Brotkruste, Karamell, Kümmel

TASTING

Odour: animal, toasted, spicy
Texture: elastic-friable
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: goaty, bread crust, caramel, cumin

DESCRIZIONE

Questo affinamento nasce da una collaborazione tra Degust e la rinomata birreria Forst e si basa su una consuetudine ovvero quella di insaporire un formaggio magro avvolgendolo in panni imbevuto di birra durante la sua maturazione.
La birra Sixtus con i suoi accentuati aromi di caramello e luppolo si sposa molto bene con i sentori di capra. Nel corso dell'affinamento il formaggio assorbe la birra ed infine, con pane di segale secco grattugiato, si crea una nuova crosta.

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung entstand aus einer Zusammenarbeit von Degust und der Spezialbierbrauerei Forst und fußt auf einer Tradition, den mageren Käse geschmacklich aufzupeppen, indem man ihn während der Reifung in Bier getränkte Leinentücher legte.
Das starke Sixtus-Bier mit seinen kräftigen Aromen von Karamell und Hopfen harmoniert besonders gut mit dem Ziegenaroma. Im Zuge der Veredelung absorbiert der Käse das Bier und mit Schüttelbrotkrumen wird eine neue Käsekruste gebildet.

DESCRIPTION

This refinement was the result of a collaboration between Degust and the special beer brewery Forst and is based on a tradition of spicing up the flavour of the lean cheese by placing it in beer-soaked linen cloths during the maturing process.
The strong Sixtus beer with its powerful aromas of caramel and hops harmonises particularly well with the goat flavour. In the course of refinement, the cheese absorbs the beer and a new cheese crust is formed with Schüttelbrot crumbs.

SUGGERIMENTI

Perfetto accompagnato da una birra Sixtus di "Forst" o altre birre dal bouquet floreale:
Suggerimenti: ravanelli freschi

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt in Kombination mit einem Sixtus Bier der Brauerei Forst oder anderen Biersorten mit blumigem Bouquet;
Sonstiges: Frische Radieschen

SERVING SUGGESTION

Perfect in combination with the dark, double malt Sixtus beer from the South Tyrolean "Forst" brewery or other beers with a floral bouquet;
Other: Fresh radishes

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