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

Steiner



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1552/375
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	1,3 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
134		250 g	⌀ 9 cm H 3 cm	45 gg	50 %		6

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

Lieferant: Eggemoa
Herkunft: Pustertal, 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: lattico, vegetale, speziato
Texture: morbida-solubile
Gusto: sapido, delicato
Aromi: panna, fieno, pimento

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig
Textur: weich-schmelzend
Geschmack: schmackhaft, mild
Aroma: Sahne, Heu, Piment

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy
Texture: soft-soluble
Flavour: tasty, delicate
Aroma: cream, hay, pimento

DESCRIZIONE

Questo formaggio morbido prodotto con molta cura usando il latte del proprio maso, matura per tre settimane in cantina naturale con il batterio bilines a un'umidità del 90% su assi di abete. La crosta rossa indotta dal batterio esalta le caratteristiche del prodotto che ricorda la vegetazione di alta montagna. Il sapore leggermente acidulo viene perfettamente controbilanciato al palato dalla consistenza burrosa che è tipica di questo formaggio.

BESCHREIBUNG

Der Weichkäse aus hofeigener Rohmilch wird mit viel Fingerspitzengefühl gekäst und drei Wochen lang im Naturkeller bei einer Luftfeuchtigkeit von 90% auf Fichtenholz mit Rotkultur gereift. Diese Kultur unterstreicht den Charakter des Käses, der an hochalpine Vegetation erinnert. Der feine säuerliche Grundgeschmack wird durch die buttrige Konsistenz am Gaumen abgerundet, die typisch ist für diesen Käse.

DESCRIPTION

The soft cheese, made from the farm's own raw milk, is made with great care and matured for three weeks in the natural cellar at a humidity of 90% on spruce wood with red culture. This culture emphasises the character of the cheese, which is reminiscent of high alpine vegetation. The fine acidic basic taste is complemented by the buttery texture on the palate, which is typical of this cheese.

SUGGERIMENTI

Può essere servito sia a colazione che a cena; grazie alle sue dimensioni ridotte, questo formaggio è ideale da porzionare, poiché è molto morbido. Perfetto con verdure o miele.
Bevande: Sauvignon, birra Lager

SERVIERVORSCHLÄGE

Sowohl zum Frühstück als auch zum Abendessen servierbar; durch die kleine Größe ist dieser Käse ideal zu portionieren, da er sehr geschmeidig ist. Perfekt zu Gemüse oder Honig.
Getränke: Sauvignon, Lager-Bier

SERVING SUGGESTION

Can be served for breakfast or dinner; its small size makes this cheese ideal for portioning, as it is very smooth. Perfect with vegetables or honey.
Drinks: Sauvignon, lager beer

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