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

# Timmy



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1359/328 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 28 g<br>19 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 0 g<br>0 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 19 g |
| Sale/Salz/Salt | 1,6 g |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 190 | | 200 g | ⌀ 8,5 cm H 4 cm | 30 gg | 45 % | | 6 |

**Provenienza:** Austria
**Tipologia:** pasta molle
**Affinamento:** Pepe nero
**Ingredienti:** latte, sale, caglio, pepe
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

**Herkunft:** Österreich
**Typologie:** Weichkäse
**Veredelung:** schwarzer Pfeffer
**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Pfeffer
**Allergene:** Milch
**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Origin:** Austria
**Type:** soft cheese
**Refinement:** dark pepper
**Ingredients:** milk, dark pepper, salt, rennet
**Allergens:** milk
**Conservation:** store at +4 - +7° C

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico,
**Texture**: morbida-cremosa
**Gusto:** dolce, leggermente acidulo, speziato
**Aromi:** sottobosco, latte di pecora

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** nach weißen Pilzen, Pfeffer und Sahne
**Textur:** weich-cremig
**Geschmack:** süßlich, leicht säuerlich
**Aroma:** Unterholz, Pfeffer, Schafmilch

## TASTING

**Odour:** white mushrooms, pepper, cream
**Texture:** soft creamy
**Flavour:** sweet, sligthly acidulous, spicy
**Aroma:** undergrowth, pepper, sheep milk

## DESCRIZIONE

Questo camembert di pecora proveniente da Rotholz (A) viene ottenuto lavorando a mano il latte ovino leggermente riscaldato a cui vengono aggiunte selezionate culture batteriche acidificanti. La maturazione avviene in appositi locali ricchi di muffa nobile. Grazie a ciò il formaggio acquista il suo tipico delicato aroma di champignon. L'utilizzo del latte ovino porta a un formaggio dalla consistenza liscia e delicatamente fondente. Questo particolare formaggio viene affinato con del pepe nero pestato al mortaio che gli conferisce un ulteriore tocco di carattere.

## BESCHREIBUNG

Der Rotholzer Schafcamembert wird nach einem schonenden Erhitzungsverfahren in Handarbeit aus naturbelassener Schafmilch unter Zusatz von ausgewählten Säuerungskulturen hergestellt. Die Reifung erfolgt in speziellen Reifungsräumen mit Edelschimmelkultur. Dadurch erreicht der Käse sein typisches mildes champignonartiges Aroma. Die Verwendung von Schafmilch ergibt einen Käse mit außerordentlich geschmeidiger, zart schmelzender Textur. Dieser besondere Käse wird mit gestoßenem schwarzem Pfeffer verfeinert, der ihm noch zusätzlich einen pfeffrigen Touch verleiht.

## DESCRIPTION

Rotholzer Schafcamembert is made by hand from untreated sheep's milk using a gentle heating process with the addition of selected acidifying cultures. Maturation takes place in special maturing rooms with noble mould culture. This gives the cheese its typical mild mushroom-like aroma. The use of sheep's milk results in a cheese with an exceptionally smooth, delicately melting texture. This special cheese is refined with crushed black pepper, which gives it an additional spicy touch.

## SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto con contorno di verdure, in particolare cicoria con un po' di pane bianco. Anche i frutti di bosco si abbinano bene.
Bevande: spumanti; birra Saison oppure Farmhouse Ale.

## SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder als Antipasto mit Gemüsebeilage vor allem Chicorée mit etwas Weißbrot zu empfehlen. Auch Waldfrüchte lassen sich gut kombinieren.
Getränke: Schaumweine; Bier Saison oder Farmhouse Ale.

## SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif or as an antipasto with vegetables, especially chicory, served with some white bread. Forest fruits also go well with this dish.
Drinks: Sparkling wines; Saison beer or farmhouse ale.

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