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

Tobi



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1359/328
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 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
189		200 g	⌀ 9 cm H 4 cm	20 gg	45 %		6

Fornitore: Rotholz
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte ovino, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Rotholz
Herkunft: Österreich
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Rotholz
Origin: Austria
Type: soft-cheese
Ingredients: sheeps's milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: funghi bianchi e panna
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: sottobosco e buon latte di pecora

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: nach weißen Pilzen, Sahne
Textur: weich-cremig
Geschmack: süßlich, leicht säuerlich
Aroma: nach Unterholz und feine Schafsmilch

TASTING

Odour: white mushrooms, cream
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: undergrowth and fine sheep's 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.

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.

DESCRIPTION

Rotholzer Schafcamembert is made by hand from natural 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.

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