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

Urtikas



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
117		250 g	⌀ 9 cm H 3 cm	45 gg	50 %		6

Provenienza: Selva dei Molini (Alto Adige)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: foglie d'ortica
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, foglie di ortica
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Mühlwald (Südtirol)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Brennnesselblätter
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: soft cheese
Refinement: nettle leaves
Ingredients: milk, salt, rennet, culture
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, vegetale
Texture: elastica-solubile
Gusto: sapido, leggermente acidulo
Aromi: burro fuso, noce verde, ortica

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, pflqanzlich
Textur: elastisch-schmelzend
Geschmack: schmackhaft
Aroma: geschmolzene Butter, grüne Nüsse, Brennnessel

TASTING

Odour: lactic, fruity, vegetal
Texture: elastic-soluble
Flavour: sapid, slightly acidulous
Aroma: melted butter, green walnut, nettle

DESCRIZIONE

Questa particolare tecnica di affinamento non solo arricchisce il formaggio di note vegetali creandone lo specifico aroma, ma avvolgendo il formaggio con le foglie, lo protegge e fa da naturale confezione. Le foglie d'ortica mettono in gioco le proprie note vegetali con quelle lattiche del formaggio creando un gusto articolato e dando al formaggio un aspetto attraente.

BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, zusätzlich umhüllen die Blätter den Käse schonend und bilden somit eine natürliche Verpackung. Durch das Zusammenspiel von vegetativen und milchigen Nuancen verleihen die Brennnesselblätter dem Käse eine besondere geschmackliche Tiefe und ein interessantes Aussehen.

DESCRIPTION

This special refinement technique not only imparts vegetal notes and a unique aroma, but in addition the leaves gently envelop the cheese and thus form a natural wrapping. Through the interplay of vegetal and milky nuances, the nettle leaves give the cheese a special depth of flavour and an interesting appearance.

SUGGERIMENTI

Ottimo come arricchimento di un piatto di antipasti.
Bevande: tisana alle erbe e alle ortiche, vino bianco Sylvaner

SERVIERVORSCHLÄGE

Wunderbar als Bereicherung von einem Vorspeisenteller geeignet.
Getränke: Kräuter- und Brennnesseltee, Sylvaner

SERVING SUGGESTION

Wonderful as an addition to a starter platter.
Drinks: Herbal tea as nettle leaf tea, white wine Sylvaner

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