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

Viktor



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1578/380
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	0,4 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
274		4 kg	⌀ 15 cm H 9 cm	6 M	45 %		1

Fornitore: Unteregger
Provenienza: Valles, Alto Adige
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Unteregger
Herkunft: Vals, Südtirol
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Unteregger
Origin: Isarco Valley, Alto Adige
Type: semi-hard cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: speziato
Texture: grumoso,elastico
Gusto: tendenzialmente sapido e con una nota di piccante
Aromi: frescho di erbe di montagna

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: würzig
Textur: krümelig-elastisch
Geschmack: leicht salzig, leicht pikant
Aroma: frisch nach Bergkräuter

TASTING

Odour: spicy
Texture: crumbly-elastic
Flavour: salty-sapid, slightly savoury
Aroma: fresh taste of mountain herbs

DESCRIZIONE

Il formaggio viene prodotto a Valles (comune di Rio Pusteria). Questo caprino di latte crudo ha un diametro di circa 15 cm e uno scalzo leggermente convesso. La crosta è liscia e marroncina, la pasta è bianco avorio con occhiatura uniforme e una consistenza asciutta. Lo caratterizza un delicato aroma di capra e una leggera piccantezza.

BESCHREIBUNG

Der Käse wird in Vals (Gemeinde Mühlbach) hergestellt. Der Ziegenkäse aus Rohmilch hat einen Durchmesser von ungefähr 15 cm und eine leicht nachaußen gewölbte Form. Die Kruste ist glatt und hat eine bräunliche Farbe. Der elfenbeinfarbene Teig hat eine gleichmäßige Lochung und eine trockene Textur. Sein feines Ziegenaroma und leicht pikante Würze, ist charakteristisch für diesen Käse.

DESCRIPTION

The cheese is produced in Valles (municipality of Mühlbach). The goat cheese made from raw milk has a diameter of about 15 cm and a slightly outwardly curved shape. The crust is smooth and has a brownish colour. The paste has a slight perforation and is ivory in colour.

SUGGERIMENTI

Accompagna bene frutta secca e miele di montagna.
Bevande: Gewürztraminer, birra chiara Lager

SERVIERVORSCHLÄGE

Gut geeignet zu getrockneten Früchten und Berghonig
Getränke: Gewürztraminer, helles Lagerbier

SERVING SUGGESTION

Pairs well with dried fruit and mountain honey
Drinks: Gewürztraminer, light lager

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