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

Wachal



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1609/388
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	1,2 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
253		600 g	⌀ 11 cm H 6 cm	50 gg	50 %		4

Provenienza: Dobbiaco (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: bacche di ginepro
Ingredienti: latte, sale, caglio, lisozina d'uova, ginepro
Allergeni: latte, lisozina d'uva
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Toblach (Südtirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Wacholderbeeren
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei, Wacholderbeeren
Allergene: Milch, Lysozym aus Ei
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: semi-hard cheese
Refinement: juniper berries
Ingredients: milk, rennet, salt, lysozyme of egg, juniper berries
Allergens: milk, lysozyme of egg
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: burrosa-elastica
Gusto: dolce-acidulo
Aromi: fermenti lattici, resina, ginepro

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: buttrig-elastisch
Geschmack: süß-herb
Aroma: hefig, harzig, Wacholder

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: buttery-elastic
Flavour: sweet-acidulous
Aroma: lactic ferments, resin, juniper

DESCRIZIONE

Il formaggio viene affinato con un distillato di ginepro (Kranewitter) e poi cosparso con bacche di ginepro in polvere che ne accentuano l'aroma. La combinazione tra la consistenza burrosa e morbida del formaggio e la freschezza del ginepro è ottima e conferisce al formaggio piacevoli note balsamiche.

BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit „Kranewitter", einem Wacholder-Destillat, veredelt und zusätzlich mit einem Pulver aus Wacholderbeeren bedeckt, das einen intensiven Geruch verleiht. Die Kombination zwischen der buttrig-schmelzenden Konsistenz des Käses und der Frische des Wacholders ist ausgezeichnet und verleiht dem Käse angenehme Spuren von Balsamico.

DESCRIPTION

The cheese is refined with "Kranewitter", a juniper distillate, and additionally covered with a powder of juniper berries, which gives it an intense aroma. The combination between the buttery, melting consistency of the cheese and the freshness of the juniper is excellent and gives the cheese pleasant traces of balsamic.

SUGGERIMENTI

Come aperitivo con del Gin un vero tripudio per il palato; ma è ottimo anche su un tradizionale pane contadino.
Bevande: Sylvaner, Schiava, Gin oppure Gin Tonic, succo a base di ginepro.

SERVIERVORSCHLÄGE

Als Aperitif mit Gin ein absoluter Gaumenschmaus; aber auch auf einem traditionellen Bauernbrot hervorragend.
Getränke: Sylvaner, Vernatsch, Gin oder Gin Tonic, Saft auf Wacholder-Basis.

SERVING SUGGESTION

An absolute treat for the palate as an aperitif with gin, but also excellent on traditional farmhouse bread.
Drinks: Sylvaner, Vernatsch, gin or gin and tonic, Juniper-based juice.

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