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

Wirzi



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1964/474
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 g 29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1 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
254		240 g	⌀ 8 cm H 4 cm	90 gg	50%		8

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: birra scura doppio malto Sixtus (Forst), pane secco Schüttelbrot
Ingredienti: latte, sale, birra, pane "Schüttelbrot"
Allergeni: latte, glutine
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Dunkles Doppelmalz Bier Sixtus (Forst), Schüttelbrot
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Bier, Schüttelbrotbrösel
Allergene: Milch, Gluten
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)
Type: semi-hard cheese
Refinement: double malt dark ale Sixtus (Forst), dry crunchy bread called Schüttelbrot
Ingredients: milk, salt, rennet, beer, crunchy bread called Schüttelbrot
Allergens: milk, gluten
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato, tostato
Texture: morbida-elastica
Gusto: intenso, salato
Aromi: cavolo cotto, cumino, lieviti, crosta di pane

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig, geröstet
Textur: weich-elastisch
Geschmack: intensiv, salzig
Aroma: gekochter Kohl, Kümmel, Hefen, Brotkruste

TASTING

Odour: vegetal, spicy, toasted
Texture: soft-elastic
Flavour: intense, salty
Aroma: cooked cabbage, cumin, yeasts, bread crust

DESCRIZIONE

L'affinamento con birra e pane Schüttelbrot armonizza il sapore di questo formaggio creando un sapore equilibrato, intenso e piacevolmente speziato.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Bier und Schüttelbrot bereichert den Käse mit einem ausgewogenen, angenehm würzigen Geschmack

DESCRIPTION

The refinement with beer and Schüttelbrot bread softens the intense aromes of this cheese, the result is a equilibrated and pleasant spicy flavor.

SUGGERIMENTI

Ovviamente l'abbinamento perfetto è con la birra Sixtus utilizzata per l'affinamento ma si accompagna bene anche ad altre birre dal bouquet floreale e a vini bianchi speziati.

SERVIERVORSCHLÄGE

Eine perfekte Harmonie ist das Sixtus-Bier der Brauerei Forst. Jedoch auch ähnliche Biere mit blumigem Bouquet und würzige Weißweine

SERVING SUGGESTION

Of course, the perfect pairing is with beer Sixtus used for the refinement, but also as well with other beers with floral bouquet and to aromatic white wine.

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