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

Zaras



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1405/335
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	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
177		180 g	⌀ 7 cm H 4 cm	30 gg	45 %		10

Provenienza: Austria (Stiria)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: Kirschblätter
Ingredienti: latte, foglia di ciliegia, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Österreich (Steiermark)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Kirschblätter
Zutaten: Milch, Kirschblätter, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria
Type: soft cheese
Refinement: cherry leaves
Ingredients: milk, cherry leaves, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato
Aromi: noce di cocco, panna

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht salzig
Aroma: Kokosnuss, sahnig

TASTING

Odour: lactic, fruity
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly salzy
Aroma: coconut, cream

DESCRIZIONE

Un piccolo formaggio a pasta molle a pasta rossa, confezionato a mano con le migliori foglie di ciliegia. Le foglie di ciliegia arricchiscono il formaggio di un sapore fragrante e fruttato e formano anche un involucro naturale. La consistenza è morbida, in parte cremosa e delicatamente fondente, il carattere è aromatico.

BESCHREIBUNG

Ein kleiner rotgeschmierter Weichkäse, welcher im in aufwändiger Handarbeit mit feinsten Kirschblättern verpackt wird. Die Kirschblätter bereichern den Käse mit einem wohlriechenden, fruchtigen Aroma und bilden zusätzlich eine natürliche Verpackung. Die Textur ist weich, teils cremig und zart-schmelzend, der Charakter aromatisch.

DESCRIPTION

A small, red-smeared soft cheese, which is elaborately hand-packed with the finest cherry leaves. The cherry leaves enrich the cheese with a fragrant, fruity flavour and also form a natural wrapping. The texture is soft, partly creamy and delicately melting, the character is aromatic.

SUGGERIMENTI

Perfetto per carrelli dei formaggi e vetrine, può essere accompagnato da ciliegie sott'aceto come la "composta di amarene all'Aceto Balsamico" di Le Tamerici.
Bevande: Traminer, Sherry, birra Kriek

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt für Käsewagen und Vitrinen, passend dazu können eingelegte Kirschen wie die "composta di amarene all'Aceto Balsamico" von Le Tamerici serviert werden.
Getränke: Traminer, Sherry, Kriek-Bier

SERVING SUGGESTION

Perfect for cheese carts and display cases, it can be served with preserved cherries such as Le Tamerici's 'composta di amarene all'Aceto Balsamico'.
Drinks: Traminer, sherry, Kriek beer

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