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

ZiAs



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1328/320
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
118		300 g	⌀ 9 cm H 3 cm	30 gg	45 %		6

Provenienza: Valles (Alto Adige)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: carbone vegetale
Ingredienti: latte di capra, caglio, sale, carbone
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Vals (Südtirol)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Holzkohle
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Holzkohle
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Valles (South Tyrol, Italy)
Type: soft cheese
Refinement: vegetable carbon
Ingredients: goat milk, rennet, salt, vegetable carbon
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fermentativo, vegetale
Texture: morbida-elastica
Gusto: dolce-sapido, leggermente acidulo
Aromi: caprino, lieviti, cavolfiore

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fermentativ, pflanzlich
Textur: weich-elastisch
Geschmack: süß-schmackhaft, leicht säuerlich
Aroma: Ziege, Hefe, Blumenkohl

TASTING

Odour: animal, fermented, vegetal
Texture: soft-elastic
Flavour: sweet-sauvory, slightly acidulous
Aroma: goaty, yeasty, cauliflower

DESCRIZIONE

Il carbone di legna è un'antica tecnica di conservazione. Grazie alla sottile buccia naturale del formaggio di capra il carbone ha sia una funzione protettiva, quando favorisce lo sviluppo di muffe-lievito lattiche che caratterizzano questo formaggio. Maturando dall'esterno verso l'interno, la buccia scura crea un bel contrasto con il banco della pasta. Con il procedere della stagionatura emergono i caratteristici aromi di sottobosco.

BESCHREIBUNG

Holzkohle gilt als eine antike Konservierungstechnik. Durch die dünne, natürliche Rinde des Ziegenkäses hat die Holzkohle eine schützende Funktion, gleichzeitig gedeihen feine graue Milchschimmelhefen, die den Käse charakterisieren. Der Käse reift von außen nach innen und die dunkle Rinde bildet einen schönen Kontrast zum weißen Ziegenkäse. Mit zunehmender Reife kommen die charakteristischen Aromen von Unterholz zur Geltung.

DESCRIPTION

Charcoal is considered an ancient preservation technique. Due to the thin, natural rind of the goat cheese, the charcoal has a protective function. At the same time, fine grey milk moulds thrive on the surface, characterising the cheese. The cheese matures from the outside to the inside and the dark rind forms a beautiful contrast to the white goat cheese. As the cheese matures, the characteristic aromas of undergrowth come to the fore.

SUGGERIMENTI

Ottimo come accento ricco di contrasti su un piatto di formaggi o su un piatto unico.
Bevande: vini rossi leggeri come il Santa Maddalena, vini bianchi aromatici.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend als kontrastreicher Akzent auf einem Käseteller oder Gericht.
Getränke: leichte Rotweine wie etwa St. Magdalener, aromatische Weißweine

SERVING SUGGESTION

Excellent as a contrasting accent on a cheese platter or dish.
Drinks: light red wines such as St. Magdalener, aromatic white wines

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