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

Ziegenfrischkäse



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	970/232
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19 g 13 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	3,8 g 2,3 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	12 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
007		170 g	⌀ 6 cm H 4 cm	5 gg	40 %		6

Fornitore: Lechnerhof
Provenienza: Valle di Braies, Alto Adige
Tipologia: formaggio fresco
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Lechnerhof
Herkunft: Pragser Tal, Südtirol
Typologie: Frischkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Lechnerhof
Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: fresh cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico
Texture: umida-tenue
Gusto: delicato, spiccata acidità
Aromi: latte caprino fresco

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig
Textur: feucht-zart
Geschmack: mild, ausgeprägte Säure
Aroma: frische Ziegenmilch

TASTING

Odour: lactic
Texture: humid-tenuous
Flavour: delicate, marked acidity
Aroma: fresh goat milk

DESCRIZIONE

Il latte di capra prodotto e lavorato direttamente in azienda ha un sapore delicato che ritroviamo anche nel formaggio. La lenta coagulazione porta a una consistenza morbida e spalmabile. Questi formaggi di capra sono in genere di piccola pezzatura in quanto caratterizzati da una cagliata dalla struttura leggera e a fiocchetti. L'azienda produttrice si trova a circa 1200 metri d'altezza in Val di Braies nei pressi del famoso lago.

BESCHREIBUNG

Die frisch verarbeitete hofeigene Ziegenmilch schmeckt neutral, und entsprechend dezent präsentiert sich auch der Käse. Eine langsame Milchgerinnung bedingt die weiche, streichfähige Konsistenz. Der zarte Käsebruch hat eine luftige flockige Konsistenz, weswegen Ziegenkäse meist in kleinem Format hergestellt werden. Der Erzeugerbetrieb befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee entfernt.

DESCRIPTION

The producer's farm is located at 1,200 meters above sea level in the Braies Valley, not far from the famous Braies Lake. The freshly processed, farm-fresh goat's milk tastes neutral, therefore also the cheese presents itself discreetly. A slow curdling of the milk causes the soft, spreadable consistency. The delicate curd has an airy flaky consistency, which is why goat cheeses are usually produced in small formats.

SUGGERIMENTI

Ottimo come crema da spalmare sul pane e per ripieni di verdure o pasta. Le amarene dolci sono perfette per questo piatto.
Bevande: vini bianchi aromatici della Val d'Isarco.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Brotaufstrich und für Füllungen von Gemüse und Teigwaren geeignet. Wunderbar passen süß verarbeitete Amarenakirschen.
Getränke: aromatische Eisacktaler Weißweine

SERVING SUGGESTION

Excellent as a spread and suitable for filling vegetables and pasta. Sweetened Amarena cherries are a wonderful accompaniment.
Drinks: aromatic white wines from the Eisack Valley – South Tyrol.

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