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 Kräuter



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
008		170 g	⌀ 6 cm H 4 cm	5 gg	40 %		6

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

Herkunft: Pragser Tal, Pustertal, Südtirol
Typologie: Frischkäse
Veredelung: getrocknete Kräuter
Zutaten: Ziegenmilch, Kräuter, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: umida-tenue
Gusto: salato, spiccata acidità
Aromi: latte caprino fresco, erbe aromatiche

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: feucht-zart
Geschmack: salzig, ausgeprägte Säure
Aroma: frische Ziegenmilch, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: humid-tenuous
Flavour: salty, marked acidity
Aroma: Aromas: fresh goat milk, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Il maso presso il quale viene prodotto questo formaggio si trova a 1200 di altezza in Val di Braies nel presso del famoso lago. Il latte appena munto ha un sapore delicato che ritroviamo anche nel formaggio. La consuetudine di affinare il formaggio con erbe aromatiche ha radici lontane e mira ad arricchirlo di aromi e sapori oltre che a conservarlo meglio. Questo formaggio dalla consistenza leggera si scioglie piacevolmente sulla lingua.

BESCHREIBUNG

Dieser Hof befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee gelegen. Ganz frisch verarbeitete Ziegenmilch schmeckt neutral, endsprechend dezent ist auch der Käsegeschmack. Den Käse mit Gewürzkräutern zu affinieren, fußt auf einer alten Tradition, um ihm mehr Aroma und Geschmack zu verleihen und ihn besser zu konservieren. Der luftig- flockige Käse zergeht angenehm auf der Zunge.

DESCRIPTION

This farm is located at 1,200 meters above sea level in the Braies Valley, not far from the famous Braies Lake. Freshly processed goat's milk tastes neutral, and the taste of the cheese is correspondingly subtle. The affinage of the cheese with aromatic herbs is based on an old tradition to give it more aroma and taste and to preserve it better. The airy-flaky cheese melts pleasantly on the tongue

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