



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8


Affineur



Sixtus Salix

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	433,00 kcal 1811,49 kJ
Grassi/Fett/Fat	35,54 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26,30 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	2,78 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,59 g
Proteine/Eiweiß/Protein	25,02 g
Sale/Salz/Salt	1,21 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
244	 	2 kg	ø 17 H 7cm	120 gg	45%	 	2/4

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: birra scura doppio malto Sixtus (Forst), pane secco Schüttelbrot

Ingredienti: latte di capra, sale, birra, pane "Schüttelbrot"

Allergeni: latte, glutine

Conservazione: conservare a +4° - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, tostato, speziato

Texture: elastica-friabile

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: caprino, crosta di pane, caramello, cumino

DESCRIZIONE

Affinamento nato da una collaborazione tra DEGUST e il birrifico Forst.

La birra Sixtus, con la sua forte personalità aromatica e i suoi sentori di caramello e luppolo, si sposa benissimo con il sapore intenso e persistente del formaggio di capra.

ABBINAMENTI

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

Ravanelli freschi

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Dunkles Doppelmalz Bier Sixtus (Forst), Schüttelbrot

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Bier, Schüttelbrotbrösel

Allergene: Milch, Gluten

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, geröstet, würzig

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, Brotkruste, Karamell, Kümmel

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung entstand aus einer Zusammenarbeit von Degust und der Spezialbierbrauerei Forst.

Das starke Sixtus-Bier mit seinen starken Aromen und Noten von Karamell und Hopfen harmoniert besonders gut mit dem intensiven und anhaltenden Ziegenaroma dieses Käses.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Perfekt in Kombination mit einem Sixtus Bier der Brauerei Forst oder anderen Biersorten mit blumigem Bouquet.

Frische Radieschen

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: semi-hard cheese

Refined: double malt dark ale Sixtus (Forst), dry crunchy bread called Schüttelbrot

Ingredients: goat milk, salt, rennet, beer, crunchy bread called Schüttelbrot

Allergens: milk, gluten

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, toasted, spicy

Texture: elastic-friable

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: goaty, bread crust, caramel, cumin

DESCRIPTION

Refinement born from a collaboration between DEGUST and the brewery Forst.

The beer Sixtus, with its strong personality and its aromatic hints of caramel and hops, goes well with the intense and persistent taste of the goat cheese.

PAIRINGS

Of course, the perfect pairing is with the Sixtus beer (used for the refinement), but it also goes well with other beers with floral bouquet

Fresh radish