

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

½

¼

⅓

DEGUST®
Affineur



Briestange

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	342 kcal 1430 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	2,0 g

EXTRA SELECTION

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
109		500 g	ø 25 H 4cm	20 gg	50%		5

Fornitore: Moosbrugger
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°C

Lieferant: Moosbrugger
Herkunft: Österreich
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Moosbrugger
Origin: Käse Moosbrugger
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, culture
Allergens: milk
Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato
Aromi: panna fresca, burro, funghi bianchi

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig
Aroma: frische Sahne, Butter, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty
Aromas: fresh cream, butter, white mushrooms

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel caseificio Bantel nel Vorarlberg in Austria. Crosta fiorita con presenza di Penicillum Candidum. La caratteristica forma rettangolare lo rende molto versatile in cucina per diverse preparazioni, ideale da affettare per realizzare gustosi panini e appetizer, perfetto per un buffet di formaggi per la prima colazione.

ABBINAMENTI

Vino: bianchi aromatici, rossi leggeri
 Pane tipo baguette
 Frutta secca

BESCHREIBUNG

In der Käserei Bantel - sie befindet sich in Vorarlberg (Österreich) - hergestellter Käse mit blumiger Rinde und der Präsenz von Penicillum Candidum. Die Struktur ist weich-cremig - mit einem Geschmack zwischen süß und salzig sowie dem Aroma von frischer Sahne und Butter.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Kombinationen: aromatische Weißweine, leichte Rotweine, Baguette, Trockenobst.

DESCRIPTION

Cheese produced in the Bantel cheese factory, located in Vorarlberg, Austria. Its characteristic rectangular shape makes this cheese extremely versatile in the kitchen: ideal if cut and put into a delicious sandwich, perfect as part of a cheese buffet or a glorious morning breakfast.

PAIRINGS

Wine: aromatic white wine, light red
 Baguette
 Dried fruit