



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 | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Dolcissimo



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	351 KCAL 1470 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	3,0 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
414		1,5 kg	ø 14 H 7cm	90	53 %		1

Fornitore: 26

Provenienza: Lombardia

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, creme fraiche (6%), vino dolce (5%), sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, lattico

Texture: burrosa-cremosa

Gusto: intenso, dolce-amaro, sensazioni piccanti

Aromi: funghi porcini, vino passito, panna acida, vaniglia

DESCRIZIONE

Lo scopo ambizioso di Degust è quello di sperimentare sempre nuove creazioni casearie offrendo così alla curiosità dei consumatori raffinate specialità. Questo formaggio viene tagliato orizzontalmente e svuotato. Il ricavato viene marinato con passito e Gewürztraminer, mescolato con crème fraîche e poi rimesso nel formaggio. Il gusto di questo formaggio vivacemente marmorizzato spazia dal dolce al leggermente sapido fino a un piacevole amarognolo. Il bouquet va dalla vaniglia al floreale fino al sottobosco.

ABBINAMENTI

Dopo alcuni giorni di maturazione è ideale come pre dessert su pane bianco;

Vini consigliati: spumanti, vini dolci

Suggerimenti: in combinazione con una Pera

Martin Sec tiepida / Primitivizia

Lieferant: 26

Herkunft: Lombardi

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Creme Fraiche (6%), Süßwein (5%), Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, milchig

Textur: buttrig-cremig

Geschmack: intensiv, süß-bitter und pikante Noten

Aroma: Steinpilze, Süßwein, Sauerrahm, Vanille

BESCHREIBUNG

Das ehrgeizige Ziel von Degust ist es, immer wieder neue Käsekreationen auszuprobieren und so raffinierte Spezialitäten auf den Markt zu bringen. Dieser Käse wird in der Mitte horizontal geteilt und ausgehöhlt. Diese Masse wird mit Passito von Gewürztraminer mariniert, mit Crème fraîche verrührt und dann wieder in die ausgehöhlte Käseform eingefüllt. Das Aroma von diesem lebhaft marmorierten Käse weist Facetten von süß, subtil-salzig bis edel-herb auf. Das Bouquet reicht von Vanille, floral bis zu Unterholz.

SERVIERVORSCHLÄGE

Nach einigen Tagen Reifezeit ist er ideal, m als Pré-Dessert auf Weißbrot serviert zu werden;

Weinbegleitung: Schaumweine, Süßweine

Sonstiges: Kombination mit einer leicht erwärmten Martinsbirne/Primitivizia

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, creme fraiche, dessert wine

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, lactic

Texture: buttery-creamy

Flavour: intense, sweet-bitter, sensation of spiciness

Aromas: Boletus mushrooms, sweet wine, sour cream, vanilla

DESCRIPTION

Degust's ambitious goal is to keep trying out new cheese creations and thus bring refined specialities to the market. This cheese is split horizontally in the middle and hollowed out. This mass is marinated with Passito of Gewürztraminer, mixed with crème fraîche and then filled back into the hollowed-out cheese mould. The aroma of this vividly marbled cheese has facets ranging from sweet, subtly salty to nobly tart. The bouquet ranges from vanilla, floral to undergrowth.

PAIRINGS

After a few days of maturing, it is ideal to be served as a pre-dessert on white bread; Wine accompaniment: sparkling wines, sweet wines

Other: Combination with a slightly warmed Martinsbirne/Primitivizia

