



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

DEGUST
Affineur

Nucis



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	319 KCAL 1337 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,7 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
156		180 g	ø 7 H 5cm	30 gg	45 %		12

Fornitore: 45

Provenienza: Germania (Baviera)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, Creme Fraiche, noci (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, noci

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

Lieferant: 45

Herkunft: Deutschland (Bayern)

Typologia: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Creme Fraiche, Walnüsse (mind. 3%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Walnüssen

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany (Baviera)

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet, creme fraiche, walnut

Allergens: milk, walnut

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, leggermente amarognolo

Aromi: caprino, funghi bianchi, noci

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, leicht bitter

Aroma: Ziege, weiße Pilze, Nüsse

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid, slightly bitter

Aromas: goaty, white mushrooms, nuts

DESCRIZIONE

Una particolare e intrigante creazione di DEGUST: l'affinamenti con crema di noci (Lara) rafforza la naturale nota aromatica che contraddistingue formaggi morbidi come il camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal gusto pieno, un amarognolo come in filigrana e un lieve sentore di allappamento al palato.

BESCHREIBUNG

Eine spezielle und überraschende Kreation von DEGUST: Die Verfeinerung mit Lara-Nusscreme verstärkt die natürliche aromatische Note, welche Weichkäse wie den Camembert kennzeichnet. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse von vollem und rundem Geschmack, filigraner Bitternis und leicht pelzigem Mundgefühl.

DESCRIPTION

A special and surprising creation from DEGUST: The refinement with Lara nut cream enhances the natural aromatic note that characterises soft cheeses like Camembert. The result is a creamy cheese with a full and round taste, filigree bitterness and a slightly furry mouthfeel.

ABBINAMENTI

Un formaggio che fa da pasto completo, al meglio se gustato con pane bianco.

Vini consigliati: spumanti

Suggerimento: frutti di bosco freschi

SERVIERVORSCHLÄGE

Als vollständige Mahlzeit geeignet, am besten mit Weißbrot zu genießen;

Weinbegleitung: Schaumweine

Sonstiges: Frische Waldfrüchte

PAIRINGS

Suitable as a full meal, best enjoyed with white bread;

Wine pairing: sparkling wines

Other: Fresh forest fruits