



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

Schafbusen



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	305 KCAL 1.265 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	0,55 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
180		500 g	ø 12 H 13cm	21 gg	45%		6

Fornitore: 146

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 146

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: soft cheese

Ingredients: Sheep milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: funghi bianchi, latte di pecora

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, delicatamente acerbo

Aromi: erbacio, brioche

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: weiße Pilze, Schafmilch

Textur: weich-cremig

Geschmack: süßlich, fein herb

Aroma: grasig, brioche

TASTING

Odour: white mushrooms, sheep milk

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet and lightly sharp

Aromas: grassy, brioche

DESCRIZIONE

Questo formaggio è un prodotto tradizionale dell'associazione degli allevatori di pecore di Weiz (A) e si caratterizza per l'inconfondibile forma a mammella di pecora, un aroma ricco ma al tempo stesso delicato ed elegante. È prodotto con solo latte di pecora austriaco senza OGM. L'accento conferito da Degust: l'affinamento con pepe di Giava. Gli aromi delicati e ben equilibrati del latte di capra rendono l'assaggio di questo formaggio in vero piacere.

ABBINAMENTI

Formaggio ideale per buffet.

Vini consigliati: spumanti

BESCHREIBUNG

Der mild-feine und aromatische Käse mit der unverwechselbaren Form eines Busens wird nach alter Tradition vom Zusammenschluss der Weizer Schafsbauern hergestellt. Der Schafbusen besteht aus hundertprozentiger österreichischer, gentechnikfreier Schafsmilch. Das I-Tüpfelchen von Degust: die Veredelung mit einem Korn Kubebenpfeffer. Die milden dezenten Aromen von Schafmilch sorgen bei diesem Käse für ein wahres geschmackliches Vergnügen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Käse für Buffets und zu Schaumwein

DESCRIPTION

The mildly fine and aromatic cheese with the unmistakable shape of a bosom is produced according to an old tradition by the association of Weiz sheep farmers. The sheep's bosom is made from one hundred percent Austrian, GMO-free sheep's milk. The icing on the cake of Degust: the refinement with a grain of Kubeben pepper. The mild, subtle aromas of sheep's milk make this cheese a real taste delight.

PAIRINGS

Ideal cheese for buffets and with sparkling wine