



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



## Sixtus Salix



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	420 KCAL 1.757 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	36 G 26 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 G
Sale/Salz/Salt	1,0 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
244		2 kg	ø 17 H 7cm	120 gg	45%		4

**Fornitore:** 70

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** pasta da taglio

**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

Questo affinamento nasce da una collaborazione tra Degust e la rinomata birreria Forst e si basa su una consuetudine ovvero quella di insaporire un formaggio magro avvolgendolo in panni imbevuto di birra durante la sua maturazione.

La birra Sixtus con i suoi accentuati aromi di caramello e luppolo si sposa molto bene con i sentori di capra. Nel corso dell'affinamento il formaggio assorbe la birra ed infine, con pane di segale secco grattugiato, si crea una nuova crosta.

### ABBINAMENTI

Perfetto accompagnato da una birra Sixtus di Forst o altre birre dal bouquet floreale:

Suggerimenti: ravanelli freschi

**Lieferant:** 70

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Schnittkäse

**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 Spezialbrauerei Forst und fußt auf einer Tradition, den mageren Käse geschmacklich aufzupeppen, indem man ihn während der Reifung in Bier getränkte Leinentücher legte.

Das starke Sixtus-Bier mit seinen kräftigen Aromen von Karamell und Hopfen harmonisiert besonders gut mit dem Ziegenaroma. Im Zuge der Veredelung absorbiert der Käse das Bier und mit Schüttelbrotkrumen wird eine neue Käsekruste gebildet.

### SERVIERVORSCHLÄGE

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

Sonstiges: Frische Radieschen

**Supplier:**

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** semi-hard cheese

**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

This refinement was the result of a collaboration between Degust and the special beer brewery Forst and is based on a tradition of spicing up the flavour of the lean cheese by placing it in beer-soaked linen cloths during the maturing process.

The strong Sixtus beer with its powerful aromas of caramel and hops harmonises particularly well with the goat flavour. In the course of refinement, the cheese absorbs the beer and a new cheese crust is formed with Schüttelbrot crumbs.

### PAIRINGS

Perfect in combination with a Sixtus beer from the Forst brewery or other types of beer with a flowery bouquet;

Other: Fresh radishes