




 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

 1/2

 1/4

 1/8

Südtiroler Spezialitäten
einfach online bestellen
H&H
Vendita online delle
specialità altoatesine
shop

www.h-h-shop.com


DEGUST
Affineur



Castanea

DEGUST CULTURA INNOVA

| LATTE MILCH MILK | STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING | M.G.S.S F.i.T F.D.M |
|---|--|---------------------------|
|  | 45 | 45 % |

| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | Kcal kJ |
|--|------------|
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate | |
| Grassi/ Fett/Fet | |
| Sale/Salz/Salt | |

Provenienza: Valles (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: pepe affumicato, foglie di castagno

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio, pepe

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

Herkunft: Vals (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Räucherpeffer, Kastanienblätter

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Pfeffer

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

Origin: Valles (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Refined: smoked pepper, chestnut leaves

Ingredients: goat milk, rennet, salt, pepper

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: salato, leggermente acidulo

Aromi: caprino, erba falciato, pepe affumicato

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: salzig, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, gemähtes Gras, Rauchpfeffer

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: salty, slightly acidulous

Aromas: goaty, freshly-mown grass, smoked pepper

DESCRIZIONE

Questo speciale affinamento non solo conferisce note vegetali e aromi unici, le foglie, infatti, avvolgono i formaggi con delicatezza racchiudendoli in un packaging naturale che li protegge fino al loro consumo.

Con l'avanzare della stagionatura il formaggio inizia a cremificare sviluppando aromi intensi.

ABBINAMENTI

Vini bianchi come il Sauvignon

Miele di castagno

BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, die Blätter umhüllen schonend den Käse und bilden somit eine natürliche Verpackung.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weißweine wie Sauvignon

Kastanienhonig

DESCRIPTION

This special refinement not only donates unique aromas and vegetal notes, indeed, the leaves envelop the cheeses gently enclosing them in a natural packaging that protects them up to their consumption.

With the advance of aging the cheese starts to become creamy and develops intense aromas.

PAIRINGS

White wine like Sauvignon

Chestnut honey