



 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

 ½

 ¼

 ⅛


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

[www.h-h-shop.com](http://www.h-h-shop.com)

  
DEGUST  
Affineur



## Golden Gel®

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	90 gg	55%

### DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	389 Kcal 1612 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	33 g
Sale/Salz/Salt	2 g

**Provenienza:** Austria (Stiria)

**Tipologia:** erborinato

**Affinato:** vinacce d'uva passita

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +6°

**Herkunft:** Österreich (Steiermark)

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Affiniert:** Süßweintrester

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +6° C lagern

**Origin:** Austria (Styria)

**Type:** blue cheese

**Refined:** pomace of raisin wine

**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation :** store at +4 - +6° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, deciso, sensazione di piccantezza

**Aromi:** miele, frutti fermentati, frutta secca

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, intensiv, pikante Noten

**Aroma:** Honig, fermentierte Früchte, Trockenfrüchte

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, decisive, sensation of spiciness

**Aromas:** honey, fermented fruit, dried fruit

### DESCRIZIONE

Formaggio erborinato grasso con note piccanti, l'affinamento dona piacevoli profumi fruttati e note dolci con punte acide che sgrassano il palato e armonizzano il sapore smorzando la piccantezza.

L'affinamento nelle vinacce inoltre agisce anche sulla texture del formaggio rendendola più burrosa e solubile.

Duttile da utilizzare in cucina, dai risotti alle mousse sino al gelato.

### ABBINAMENTI

Piatti a base di frutta

Vini passiti dell'Alto Adige

Pane alla frutta

### BESCHREIBUNG

Blauschimmelkäse mit hohem Fettanteil und intensivem Aroma. Diese Veredelung bereichert mit fruchtigen Aromen und süß-säuerlichen Noten, welche das pikante Empfinden dämpfen.

Durch die Reifung in den Süßweintrestern wird die Textur weicher und buttriger.

Ausgezeichnet in der Küche verwendbar, von Risotti über Muß zu Eispeisen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Als Beilage zu Früchteteller

Südtiroler Süßweine

Früchtebrot

### DESCRIPTION

Fat blue cheese with spicy notes, the refinement gives pleasant fruity and sweet notes. The acidity of raisin wine remove the fat from the palate and harmonizes the flavor. The refinement in the pomace also acts also on the texture of the cheese making it more soluble and buttery.

Ideal in the kitchen, from risotto to the mousse until the ice cream.

### PAIRINGS

Dishes with fresh fruits

Dessert wines from Alto Adige

Fruit Bread