

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

⅓


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

www.h-h-shop.com

DEGUST  
Affineur



## Muscatis

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	30	50 %

### DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	356 Kcal 1470 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	27 g
Sale/Salz/Salt	1,8 g

**Provenienza:** Austria (Tirolo)

**Tipologia:** pasta molle

**Affinato:** noce moscata, foglie di vite moscato

**Ingredienti:** Latte, sale, caglio, fermenti lattici, vino moscato, noce Moscata

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato, delicato ma persistente

**Aromi:** erba falciata, vino, noce moscata

**Herkunft:** Österreich (Tirol)

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Muskatnuss, Moscato Weinblätter

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

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig, mild aber anhaltend

**Aroma:** gemähtes Gras, Wein, Muskatnuss

**Origin:** Austria (Tyrol)

**Type:** soft cheese

**Refined:** nutmeg, Muscat grape leaves

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

**Allergens:** milk

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

### TASTING

**Odour:** vegetal, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty, delicate but persistent

**Aromas:** freshly-mown grass, wine, nutmeg

### DESCRIZIONE

Antico metodo di conservazione in uso soprattutto nelle zone vocate alla produzione vinicola.

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.

### ABBINAMENTI

Vini bianchi: Gewürztraminer, Moscato giallo  
Frutta secca, pane di segale, gelatine di vino -  
Azienda Alpe Pragas -  
<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

### 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: Gewürztraminer,  
Goldmuskateller,  
Trockenfrüchte, Schüttelbrot, Weingelee -  
Alpe Pragas  
<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

### DESCRIPTION

Ancient method of preserving born in areas where wine is produced for a long time. 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.

### PAIRINGS

White Wines: Gewürztraminer, Muscat yellow  
Dried fruit, rye bread  
Red wine jellies - Company Alpe Pragas -  
<http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/20-305.html#menushop>