



 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


DEGUST®
Affineur



LORD

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
 	min. 12 M	50 %

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	420 Kcal 1757 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,4 g
Grassi/ Fett/Fet	35,5 g
Sale/Salz/Salt	1 g

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta dura

Affinato: minimo un mese all'interno di botti di whisky scozzesi

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, tostato

Texture: compatta-solubile

Gusto: robusto, salato, umami

Aromi: frutta esotica, torbato, malto

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Hartkäse

Affiniert: mindestens ein Monat in schottischen Whiskyfässer

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, geröstet

Textur: kompakt-schmelzend

Geschmack: kräftig, salzig, umami

Aroma: exotische Früchte, Torf, Malz

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: hard cheese

Refined: one month inside Scottish whiskey barrels

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation : keep cool

TASTING

Odour: fruity, vegetal, toasted

Texture: compact-soluble

Flavour: robust, salty, umami

Aromas: exotic fruit, peaty, malt

DESCRIZIONE

Il formaggio stagiona all'interno delle botti e assorbe tutti gli aromi del whisky e del legno impregnato

ABBINAMENTI

Whisky, distillati invecchiati

Olio di pistacchi, pistacchi

BESCHREIBUNG

Der Käse reift im inneren frisch geleerter Whisky-Fässer. Hier nimmt der Käse die intensiven Aromen auf.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Whisky, ausgebaute Destillate

Pistazien-Öl, Pistazien

DESCRIPTION

The cheese matures inside the barrels and absorbs all the aromas of the whiskey and the impregnated timber

PAIRINGS

Whisky, aged distillate

Pistachios, pistachios oil