


 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



Diavoletto

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	343 Kcal 1435 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19,5 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,1 g
Grassi/ Fett/Fet	29 g
Sale/Salz/Salt	0 g

Provenienza: Austria (Algovia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: peperoncino

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: salato, sensazione di piccantezza

Aromi: cavolo cotto, terra umida, frutta esotica, peperoncino

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Chili

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Peperoncino

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: salzig, scharfe Noten

Aroma: gekochter Kohl, nasse Erde, exotische Früchte, Chili

Origin: Austria (Allgäu)

Type: soft cheese

Refined: chilli

Ingredients: milk, salt, rennet, culture, chilli

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: salty, sensation of spiciness

Aromas: cooked cabbage, moist earth, exotic fruits, chill

DESCRIZIONE

La naturale grassezza di questo formaggio viene smorzata dall' affinamento con il peperoncino, il risultato è un sapore pieno ed equilibrato. Inoltre, il peperoncino garantisce anche una conservazione naturale e dona un piacevole contrasto visivo tra la pasta bianca e la crosta rosso brillante.

ABBINAMENTI

Ideale come sfizioso aperitivo e antipasto, si accompagna a verdure grigliate, pane bianco e vini rossi corposi

BESCHREIBUNG

Der natürliche Fettgehalt des Käse wird durch die Veredelung mit Chili (Peperoncino) vermindert, der Geschmack dadurch voll und ausgeglichen. Des Weiteren ist Chili ein natürliches Konservierungsmittel und schenkt außerdem einen interessanten Farbkontrast zwischen dem leuchtenden Rot der Veredelung und dem weißen Teig des Käse.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitiv oder Antipasto. Passen zu Grillgemüse, Weißbrot und körperreiche Rotweine.

DESCRIPTION

The natural fatness of the cheese is softened by the aging with chilli, the result is a full and balanced flavour. Additionally, the chilli also ensures a natural conservation and gives a nice visual contrast between the white paste inside and the red bright rind.

PAIRINGS

Ideal as an appetizer and entree with grilled vegetables, white bread and full-bodied red wines