



 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



Prunot

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	373 Kcal 1560 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19,4 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,1 g
Grassi/ Fett/Fet	28,5 g
Sale/Salz/Salt	1,2 g

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: mosto di prugne

Ingredienti: Latte, sale, caglio, mosto di prugne

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato

Texture: elastica

Gusto: leggermente acido con sensazione alcolica

Aromi: latte acido, prugne, frutti fermentati

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Pflaumenmost

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Zwetschgenmost

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig

Textur: elastisch

Geschmack: leicht säuerlich, alkoholische

Noten

Aroma: Sauermilch, Zwetschge, fermentierte

Früchte

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: semi-hard cheese

Refined: plum must

Ingredients: milk, salt, rennet, plum must

Allergens: milk

Conservation: keep cool

TASTING

Odour: lactic, fruity

Texture: elastic

Flavour: slightly acidulous with alcoholic sensation

Aromas: sour milk, plume, fermented fruit

DESCRIZIONE

L'affinamento con il mosto di prugne armonizza le note lattiche a quelle della frutta fermentata creando un interessante sapore finale ed anche un piacevole contrasto visivo di colori violacei.

ABBINAMENTI

Vini: Müller Thurgau

BESCHREIBUNG

Der Traubenmost bereichert die laktischen Noten des Käse. Dadurch wird ein interessantes, fruchtiges Geschmacksprofil kreiert mit einem violetten Äußeren.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Müller Thurgau

DESCRIPTION

The refinement with plums must create a nice harmony between the lactic notes and the fermented fruit notes, the result is an interesting taste and also a nice visual contrast with violet colours.

PAIRINGS

Wines: Müller Thurgau