



 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



Chocobert

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	290 Kcal 1220 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	22 g
Sale/Salz/Salt	1,75 g

Provenienza: Germania (Baviera)

Tipologia: pasta molle

Affinato: cioccolato fondente 75%

Ingredienti: Latte di capra, cioccolato fondente (2%), sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, leggermente amaro

Aromi: caprino, funghi bianchi, cioccolato amaro

DESCRIZIONE

L'affinamento dona in bocca un piacevole contrasto tra la morbidezza della pasta e il croccante del cioccolato. La dolcezza del cioccolato si sposa bene con il salato del formaggio generando un inaspettato bilanciamento gustativo e un sapore unico. Consumare a temperatura ambiente, ideale come finger food.

ABBINAMENTI

Se servito come aperitivo si accompagna bene ad un calice di bollicine, interessante l'abbinamento con lo champagne. Amarene all' aceto balsamico di Modena I.G.P. - Azienda le Tamerici - <http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

Herkunft: Deutschland (Bayern)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Bitterschokolade 75 %

Zutaten: Ziegenmilch, Kouvertüre (2%), Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht bitter

Aroma: Ziege, weiße Pilze, Bitterschokolade

BESCHREIBUNG

Angenehmer Kontrast zwischen der Weichheit des Teiges und das Knackige der Schokolade. Die Süße der Schokolade passt hervorragend zu den salzigen Noten des Käses und schafft so ein ausgeglichenes Geschmacksbild mit einzigartigem Geschmack.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitiv zu Schaumwein wie Champagner. Amarena-Kirsche im Aceto Balsamico di Modena I.G.P. eingelegt - Le Tamerici <http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

Origin: Germany (Bavaria)

Type: soft cheese

Refined: dark chocolate 75%

Ingredients: goat milk, dark chocolate, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: animal, vegetal, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: goaty, white mushrooms, dark chocolate

DESCRIPTION

Pleasant contrast between the softness of cheese and the crunchiness of chocolate. At the same time pleasant contrast with salty of cheese and sweet of chocolate. Ideal like finger food. Consume at room temperature.

PAIRINGS

Sparkling wine, champagne
Sour cherries to balsamic vinegar of Modena I.G.P. - Company Le Tamerici <http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=en>