



DEGUST Saisonskäse . Formaggi di stagione



	TYPOLOGIE TIPOLOGIA	HERKUNFT PROVENIENZA	TEXTUR TEXTURE	GESCHMACK GUSTO	AROMA AROMI
Chocobert 004304  Gew./Peso: 150g . Reif./Stag.: 30dd	Weichkäse pasta molle	Affiniert . Affinato DEGUST Grundprodukt . Prodotto base: Bayern . Baviera	weich-cremig morbida-cremosa	süß-salzig, leicht bitter dolce-salato, leggermen- te amaro	Ziege, weiße Pilze, Bitter- schokolade caprino, funghi bianchi, cioccolato amaro
<p>Angenehmer Kontrast zwischen dem weichen Teig und der knusprigen Schokolade. Die Süße der Schokolade passt hervorragend zu den salzigen Noten des Käses und schafft so ein ausgeglichenes Geschmacksbild mit einzigartigem Geschmack. Bei Zimmertemperatur zu verzehren, ideal als Aperitif und Fingerfood.</p> <p>L'affinamento dona in bocca un piacevole contrasto tra la morbidezza della pasta e il croccante del cioccolato la cui dolcezza 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.</p>					
Orsino 004306  Gew./Peso: 230g . Reif./Stag.: 40dd	Weichkäse pasta molle	Affiniert . Affinato DEGUST Grundprodukt . Prodotto base: Schleswig-Holstein	weich-elastisch morbida-elastica	ausgeglichen, süß-salzig equilibrato, dolce, salato	wilder Knoblauch, Unter- holz aglio selvatico, sottobosco
<p>Der Bärlauch bereichert den Käse mit angenehm pflanzlichen Noten. Der Fettgehalt des Käses passt sehr gut zu den kräftigen Noten vom Bärlauch, welcher entfernt an Knoblauch und Unterholz erinnert. Ausgezeichnet als Antipasto mit frischem Salat.</p> <p>L'aglio orsino arricchisce il formaggio di piacevoli e intense note vegetali. La grassezza del formaggio si sposa benissimo con le note decise di quest'erba che ricorda l'aglio e i profumi del sottobosco. Ottimo servito come antipasto con insalate fresche.</p>					
Margie 004305  Gew./Peso: 300g . Reif./Stag.: 30dd	Weichkäse pasta molle	Affiniert . Affinato DEGUST Grundprodukt . Prodotto base: Algund . Lagundo	weich-cremig morbida-cremosa	süß, leicht säuerlich dolce, leggermente acidulo	Sahne, Ziege, Spargel, grünes Gras panna, caprino, asparagi, erba verde
<p>Die Veredelung mit einer Spargelcremefüllung unterstreicht die natürlichen pflanzlichen Aromen, die den Camembert charakterisieren. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit mild-frischem Geschmack, der an den Frühling erinnert. Ausgezeichnet als Teil einer Vorspeise im Frühling zu empfehlen.</p> <p>L'affinamento con una crema di asparagi esalta i naturali profumi vegetali che caratterizzano il Camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore fresco e delicato che ricorda la primavera. Ottimo da servire in una composizione di antipasti primaverili. Ideale da servire come antipasto con crescione e insalate.</p>					
Dolcissimo 004307  Gew./Peso: 1,5kg . Reif./Stag.: 90dd	Blauschimmelkäse erborinato	Affiniert . Affinato DEGUST Grundprodukt . Prodotto base: Lombardei . Lombardia	buttrig-cremig burrosa-cremosa	intensiv, süß-bitter und pikante Noten intenso, dolce-amaro, sensazioni piccanti	Steinpilze, Süßwein, Sauer- rahm, Vanille funghi porcini, vino passi- to, panna acida, vaniglia
<p>Der Käse wird zur Hälfte geteilt und ausgehöhlt. Die Masse wird mit Creme fraîche und Gewürztraminer (Süßwein) veredelt und wieder in den Käse gefüllt. Nach einigen Tagen Reifezeit ist er ideal als Prè-Dessert auf Weißbrot zu servieren.</p> <p>La forma viene tagliata a metà e svuotata, la pasta del formaggio viene rimpastata con crème fraîche e vino passito Gewürztraminer e successivamente rimessa in forma e lasciata stagionare alcuni giorni. Ideale servito come pre-dessert su un crostino di pane bianco.</p>					
Fiorile 004177  Gew./Peso: 250g . Reif./Stag.: 40dd	Weichkäse pasta molle	Affiniert . Affinato DEGUST Grundprodukt . Prodotto base: Schleswig-Holstein	weich-cremig morbida-cremosa	süß, mild, buttrige Noten dolce, delicato, sensazio- ne di burrosità	Sahne, Honig, Blumen, Wildkräuter panna, miele, fiori, erbe di campo
<p>Getrocknete Blumen und duftende Kräuter verleihen dem Käse angenehme und ausgeprägte blumig-pflanzliche Noten. Bei diesen Veredelungen haben wir versucht, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen. Ausgezeichnet als Antipasto.</p> <p>Fiori essiccati ed erbe aromatiche arricchiscono i formaggi di piacevoli e intense note floreali e vegetali. In questo affinamento abbiamo cercato di trasportare tutti gli aromi e i profumi dei nostri prati e dei nostri pascoli di montagna. Ottimo servito come antipasto.</p>					