



DEGUST®

## I NOSTRI FORMAGGI

*Nel nostro negozio oltre alla vendita di carne e di altri prodotti di vario genere, potrete trovare anche formaggi freschi, a pasta molle, da taglio, a pasta dura, a pasta filata ed erborinati, affinati e scelti dalla ditta **DEGUST**.*

*Inoltre, potrete acquistare in abbinamento ai formaggi varietà di mieli, di marmellate e mostarde.*

*Nell'elenco che seguirà vedrete le immagini dei formaggi presenti in negozio e quelli su prenotazione.*

### FORMAGGI FRESCHI

#### *Bouchon alla frutta*



*Creazione: **DEGUST***

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: piccoli cilindri*

*Olfatto: fruttato*

*Gusto e Aroma: pannoso-acidulo*

*Consistenza e Struttura: tenera*

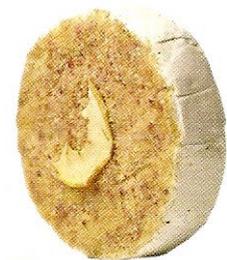
*Stagionatura: fresco*

*Peso: 80 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## FORMAGGI A PASTA MOLLE

### *Corona di mele*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: decorato con mele e noci*

*Olfatto: fruttato - funghi - burroso*

*Gusto e Aroma: piacevole acidità*

*Consistenza e Struttura: morbida - cremosa*

*Stagionatura: 3 settimane, in cella d'affinamento*

*Peso: 300 g*

**SU PRENOTAZIONE**

### *Corona di mele mini*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: decorato con mele e noci*

*Olfatto: fruttato - funghi - burroso*

*Gusto e Aroma: piacevole acidità*

*Consistenza e Struttura: morbida - cremosa*

*Stagionatura: 3 settimane, in cella d'affinamento*

*Peso: 200 g*

**SU PRENOTAZIONE**

### *Magia dei fiori*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: rotolo raffinato con petali di fiori - bianco porcellana*

*Olfatto: floreale - melissa*

*Gusto e Aroma: sentore di capra*

*Consistenza e struttura: morbida - elastica*

*Stagionatura: 6 settimane, nei fiori di montagna*

*Peso: 250 - 400 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Caseuspiritus*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta arancione - pasta bianco crema*

*Olfatto: fruttato - alcolico*

*Gusto e aroma: dolce - salato*

*Consistenza e struttura: morbida - cremosa*

*Stagionatura: ca. 6 settimane, in cella d'affinamento*

*Peso: 200 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Cruscato*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta affinata con crusca*

*Olfatto: fruttato - profumo di paglia, leggermente alcolico*

*Gusto e Aroma: mela - aromi di pasticceria*

*Consistenza e struttura: cremosa - morbida*

*Stagionatura: 3 settimane, distillato di mela e crusca*

*Peso: 400 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Esculentus*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: triangolare coperto di crosta di zigolo dolce*

*Olfatto: tostato - terra - mandorla*

*Gusto e Aroma: salato - amarognolo*

*Consistenza e Struttura: tenera - cremosa*

*Stagionatura: 1 mese, cella d'affinamento*

*Peso: 250 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Formaticus*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: formato con rafia - flora rossa*

*Olfatto: sentori di lievito*

*Gusto e Aroma: speziato - fruttato*

*Consistenza e struttura: morbida - burrosa*

*Stagionatura: 2 mesi, avvolto nella rafia*

*Peso: 500 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Fiorile*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: rotolo affinato con petali - pasta bianco crema*

*Olfatto: floreale - melissa*

*Gusto e Aroma: burroso - sentore di fiori speziati*

*Consistenza e struttura: morbida - cremosa*

*Stagionatura: 6 settimane, nei fiori alpini*

*Peso: 250 - 400 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Duetto di frutta*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: 2 camembert affinati con farina di mele e di pere*

*Olfatto: fruttato*

*Gusto e Aroma: fresco - mosso*

*Consistenza e Struttura: cremosa - tenera*

*Stagionatura: 2 settimane, con pere e mele essiccate*

*Peso: 2 x 100 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Lupus*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta color arancio - pasta giallo paglierino*

*Olfatto: malta - birra - lievito*

*Gusto e Aroma: dolceamaro - note di pepe - persistente*

*Consistenza e Struttura: cremosa - morbida*

*Stagionatura: 10 settimane, nella birra e corimbo di luppolo*

*Peso: ca. 500 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Kloaznkas*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: camembert affinato con farina di pere*

*Olfatto: aromi fruttati e tostati*

*Gusto e Aroma: mosso*

*Consistenza e Struttura: cremosa - morbida*

*Stagionatura: 3 settimane, in farina di pere*

*Pere: 250 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Nocino*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta color nocciola*

*Olfatto: noci - alcolico*

*Gusto e Aroma: dolceamaro - alcolico*

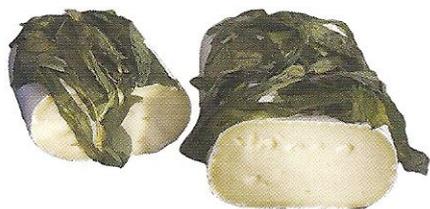
*Consistenza e Struttura: morbida*

*Stagionatura: 6 settimane, in liquore e foglie di noce*

*Peso: 800 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Orsino*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: avvolto con aglio orsino - pasta bianco crema*

*Olfatto: aglio selvatico*

*Gusto e Aroma: pieno - equilibrato - note vegetali*

*Consistenza e struttura: cremosa - burrosa*

*Stagionatura: 6 settimane, in aglio orsino*

*Peso: 250 - 400 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Termensis*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: lieve presenza di muffe bianche con impronte di griglia - decorato con petali di rosa*

*Olfatto: fruttato - floreale*

*Gusto e Aroma: dolce - equilibrato*

*Consistenza e struttura: cremosa - fondente*

*Stagionatura: 6 settimane, nel contenitore di vetro, ermeticamente chiuso con Gewurztraminer.*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Briestanga alla panna*



*Regione: Austria*

*Aspetto: forma di stanga*

*Olfatto: funghi bianchi*

*Gusto e Aroma: burroso - pannoso*

*Consistenza e Struttura: morbida - cremosa*

*Stagionatura: 3 settimane*

*Peso: 600 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Camembert bio della Stiria*



*Regione: Stiria*

*Aspetto: ricoperto di muffa nobile - pasta giallo paglierino*

*Olfatto: aromi di champignon - fieno*

*Consistenza e Struttura: morbida - cremosa*

*Stagionatura: 4 settimane, in cantina di mattoni*

*Peso: 200 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Taleggio D.O.P.*



*Regione: Lombardia*

*Aspetto: forma quadrata - a crosta lavata*

*Olfatto: funghi - sentori di sudore*

*Gusto e Aroma: delicato - burroso - dolce*

*saporito- con la stagionatura aumenta l'intensità*

*Consistenza e Struttura: morbida*

*Stagionatura: 10 settimane, cantina naturale in cassette di legno*

*Peso: 2 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Camembert di capra con erbe*



*Regione: Algovia*

*Aspetto: ricoperto di muffe nobili ed erbe aromatiche*

*Olfatto: erbe e sentori di capra*

*Gusto e Aroma: dolce - speziato*

*Consistenza e Struttura: tenera - cremosa*

*Stagionatura: 2 settimane*

*Peso: 150 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Camembert di capra*



*Regione: Algovia*

*Aspetto: piccolo camembert di capra - uniforme crosta di muffe bianche - pasta bianco porcellana*

*Olfatto: funghi bianchi - sentori di capra*

*Gusto e Aroma: tendenzialmente sapido - nobile al palato vellutato - elegante*

*Consistenza e Struttura: tenera - cremosa*

*Stagionatura: 2 settimane, in cella d'affinamento*

*Peso: 150 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Robiola di Roccaverano*

*D.O.P. classica*



*Regione: Piemonte*

*Aspetto: pelle sottilissima - pasta bianca*

*Olfatto: intenso odore di paglia e di capra*

*Gusto e Aroma: pieno - persistente - rilevanti qualità organolettiche*

*Consistenza e Struttura: tenera - solubile*

*Stagionatura: 2-4 settimane, in cella d'affinamento*

*Peso: ca. 200 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## **FORMAGGI DA TAGLIO**

### *Alpinum*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: ricoperto di fiori di fieno*

*Olfatto: fiori di fieno*

*Gusto e Aroma: speziato*

*Consistenza e Struttura: burrosa - solubile*

*Stagionatura: 2-3 mesi, prima nella cantina naturale e poi nei fiori di fieno*

*Peso: ca. 300 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Alplagrein*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta con vinacce - pasta giallo paglierino luminoso*

*Olfatto: profumi di pascolo - sentori di vino*

*Gusto e Aroma: noce - cioccolata - pieno*

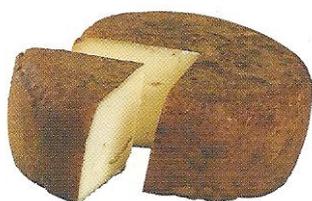
*Consistenza e Struttura: elastica - friabile*

*Stagionatura: 6-15 mesi, nelle vinacce di Lagrein*

*Peso: 2 kg - 20 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Boxer*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta bruna color ruggine*

*Olfatto: ananas fresca*

*Gusto e aroma: armonicamente dolce*

*Consistenza e struttura: elastica*

*Stagionatura: 8 settimane, nella carruba*

*Peso: 500 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *De Vin (Lagrein Scuro)*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta color bordeaux - pasta bianco latte*

*Olfatto: leggermente alcolico - vino - pane appena sfornato*

*Gusto e Aroma: delicato*

*Consistenza e struttura: elastica - grumosa*

*Stagionatura: 3 mesi, cella d'affinamento*

*Peso: 1,2 kg*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Diavoletto*



*Creazione: DEGUST*  
*Regione: Alto Adige*  
*Aspetto: rosso luminoso*  
*Olfatto: vegetale*  
*Gusto e Aroma: salato - piccante*  
*Consistenza e Struttura: burrosa - fondente*  
*Stagionatura: ca. 45 giorni*  
*Peso: 300 g*  
**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Fienoso*



*Creazione: DEGUST*  
*Regione: Alto Adige*  
*Aspetto: avvolto nel fieno di alta montagna*  
*Olfatto: intenso e speziato di fieno*  
*Gusto e Aroma: fieno e noci*  
*Consistenza e Struttura: morbida*  
*Stagionatura: 2 mesi, in barrique*  
*Peso: 800 g - 1 kg*  
**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Buon Enrico*



*Creazione: DEGUST*  
*Regione: Alto Adige*  
*Aspetto: crosta arancione cosparsa di buon enrico tritato*  
*pasta giallo paglierino*  
*Olfatto: spinaci ed erbe di malga*  
*Gusto e Aroma: saporito - minerale - note vegetali*  
*Consistenza e struttura: burrosa*  
*Stagionatura: 2-3 mesi, in cella d'affinamento*  
*Peso: 800 g - 2 kg*  
**SU PRENOTAZIONE**

## *Hoamatkas*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: avvolto nel fieno*

*Olfatto: flora di alta montagna*

*Gusto e Aroma: pieno con nota amarognola*

*Consistenza e Struttura: elastica - friabile*

*Stagionatura: 5 - 12 mesi, nella botte barrique*

*Peso: ca. 4,5 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Mignolo alle erbe*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta lavata ricoperta di erbe - pasta color bianco avorio*

*Olfatto: profumi vegetali*

*Gusto e Aroma: dolce - speziato*

*Consistenza e Struttura: morbida - elastica*

*Stagionatura: 6 settimane, cantina naturale*

*Peso: 300 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Lebzelter*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: la crosta consiste in una pellicola di miele speziata*

*Olfatto: nettare*

*Gusto e Aroma: dolce - speziato*

*Consistenza e Struttura: elastica*

*Stagionatura: 4 settimane, in cantina naturale*

*Peso: 600 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Mentha*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: decorato con foglie di menta*

*Olfatto: menta - menta piperita*

*Gusto e Aroma: fresco con note di pepe*

*Consistenza e Struttura: elastica*

*Stagionatura: 6 settimane, nella menta*

*Peso: 700 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Rosy*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta rosa - pasta bianco porcellana*

*Olfatto: fruttato - lieve di lievito*

*Gusto e Aroma: dolce - speziato armonico*

*Consistenza e Struttura: elastica*

*Stagionatura: 3 mesi, cella d'affinamento*

*Peso: ca. 2 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Oro del Sarentino*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: stagionato nella cera d'api*

*Olfatto: fruttato - nettare - cioccolato bianco*

*Gusto e Aroma: dolce - acidulo*

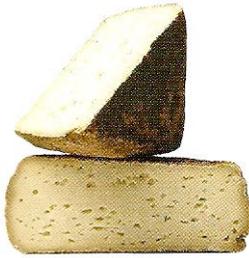
*Consistenza e Struttura: friabile - grumosa*

*Stagionatura: 3 mesi, nella cera d'api*

*Peso: 500 g - 2 kg*

**SU PRENOTAZIONE**

## Satyricum



Creazione: **DEGUST**

Regione: *Alto Adige*

Aspetto: *piccola forma quadrata cosparsa di santoreggia*

Olfatto: *intenso - santoreggia*

Gusto e Aroma: *sapido - speziato*

Consistenza e Struttura: *morbida - burrosa*

Stagionatura: *ca. 2 mesi*

Peso: *400 - 500 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## Saxifraga



Creazione: **DEGUST**

Regione: *Alto Adige*

Aspetto: *coperto con pimpinella*

Olfatto: *noce*

Gusto e Aroma: *acidulo - speziato*

Consistenza e Struttura: *burrosa - solubile*

Stagionatura: *ca. 45 giorni*

Peso: *500 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## Teroldeghello



Creazione: **DEGUST**

Regione: *Alto Adige*

Aspetto: *crosta rossa bruna con vinacce di Teroldego*

Olfatto: *intenso odore di erbe alpine - componenti fruttate del vino*

Gusto e Aroma: *complesse sfumature alcoliche*

Consistenza e Struttura: *burrosa - tenera*

Stagionatura: *6-12 mesi, nelle vinacce di Teroldego*

Peso: *11 kg*

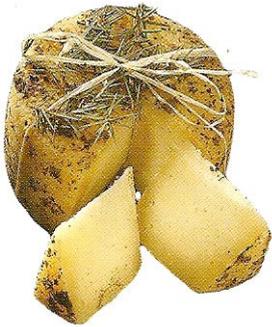
**PRESENTE IN NEGOZIO**

## Zias



*Creazione: DEGUST*  
*Regione: Alto Adige*  
*Aspetto: ricoperto di cenere*  
*Olfatto: intenso di capra*  
*Gusto e Aroma: leggermente acidulo*  
*Consistenza e Struttura: burrosa – elastica*  
*Stagionatura: 2-3 mesi, in cenere*  
*Pesi: ca. 600 g*  
**SU PRENOTAZIONE**

## Wachal



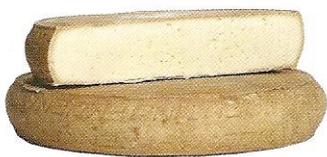
*Creazione: DEGUST*  
*Regione: Alto Adige*  
*Aspetto: crosta legata con bacche di ginepro decorato con rami di ginepro*  
*Olfatto: fermenti latticini - ginepro*  
*Gusto e Aroma: dolce - resina*  
*Consistenza e Struttura: burrosa - elastica*  
*Peso: 600 g*  
**SU PRENOTAZIONE**

## Formaggio al mosto di prugne



*Creazione: DEGUST*  
*Regione: Alto Adige*  
*Aspetto: pelle color prugna – pasta bianco latte*  
*Olfatto: frullato – latticello*  
*Gusto e Aroma: alcolico – acidulo*  
*Consistenza e Struttura: tenera – elastica*  
*Stagionatura: ca. 3 mesi, in cella d'affinamento e vinacce*  
*Peso: ca. 300 g*  
**SU PRENOTAZIONE**

## *Puzzone di Moena*



*Regione: Trentino*

*Aspetto: crosta lavata - presenza di muffe naturali*

*Olfatto: intenso*

*Gusto e Aroma: erba - dolce - saporito*

*Consistenza e Struttura: elastica - friabile*

*Stagionatura: 4 mesi, cantina naturale*

*Peso: 10 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *FORMAGGI A PASTA DURA:*

### *Felle Alpeggio al Lagrain*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: crosta coperta con vinaccia*

*Olfatto: noce - cioccolato*

*Gusto e Aroma: intenso - piccante*

*Consistenza e Struttura: friabile*

*Stagionatura: 15 - 24 mesi*

*Peso: ca. 25 kg*

**SU PRENOTAZIONE**

### *Miwa*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: affinato con alghe*

*Olfatto: salmastro - agrumi*

*Gusto e Aroma: dolce - salato*

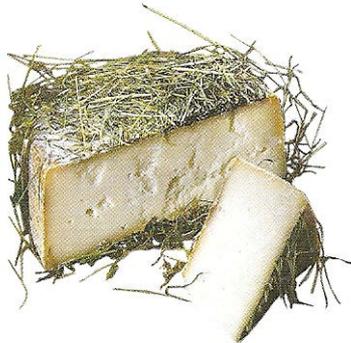
*Consistenza e Struttura: suadente - morbida*

*Stagionatura: 3 mesi - 1 anno, nel Bunker*

*Peso: 380 - 500 g*

**SU PRENOTAZIONE**

## *Noagnlailich*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: avvolto nel speciale telo*

*Olfatto: fieno di montagna*

*Gusto e Aroma: dolce - speziato - nocciola*

*Consistenza e Struttura: friabile*

*Stagionatura: 3-5 mesi, nella botte barrique*

*Peso: 800 g - 1,2 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Castelmagno D.O.P.*



*Regione: Piemonte*

*Aspetto: crosta naturale con pigmenti arancio*

*Olfatto: elegante - intenso -funghi*

*Gusto e Aroma: acidulo - cantina - astringente*

*Consistenza e Struttura: friabile - granulosa*

*Stagionatura: 8 mesi, in grotta*

*Peso: 5 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Bitto Presidio Slow Food*



*Regione: Lombardia*

*Aspetto: crosta giallo - grigiastra*

*Olfatto: castagne arrosto*

*Gusto e Aroma: elegantemente saporito - piccante*

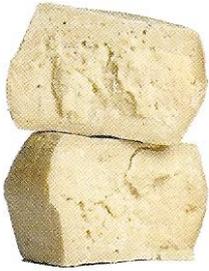
*Consistenza e Struttura: compatta*

*Stagionatura: oltre 18 mesi, in cantina naturale*

*Peso: 8 - 25 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## ***Pecorino Fossa***



*Regione: Toscana*

*Aspetto: senza crosta - pasta bianco avorio*

*Olfatto: terroso - pietra di tufo*

*Gusto e Aroma: intenso - stravagante*

*Consistenza e Struttura: compatta - friabile*

*Stagionatura: 6 mesi, nelle fosse*

*Peso: 3 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## **FORMAGGI ERBORINATI**

### ***CaRuBlù***



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: cilindro ricoperto di fave di cacao*

*Olfatto: intenso - di cioccolato*

*Gusto e Aroma: tostatura - cuoio*

*Consistenza e Struttura: morbida - solubile*

*Stagionatura: 2-3 mesi, in cella d'affinamento*

*Peso: 1,6 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

### ***Golden Gel***



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: ricoperto di vinacce dolci*

*Olfatto: fruttato - nettare*

*Gusto e Aroma: piccante - dolce amaro*

*Consistenza e Struttura: tenera -solubile*

*Stagionatura: 4 mesi, in cella d'affinamento e vinacce*

*Peso: 2,5 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *Golden Mini*



*Creazione: DEGUST*

*Regione: Alto Adige*

*Aspetto: ricoperto da vinacce dolci essiccate e macinate*

*Olfatto: note fermentative*

*Gusto e Aroma: fruttato*

*Consistenza e Struttura: tenera*

*Stagionatura: ca. 3 mesi, in cella d'affinamento e vinacce*

*Peso: ca. 300 g*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

## *FORMAGGI A PASTA FILATA*

### *Panna Verde*



*Produttore: Angelo Croce*

*Regione: Lombardia*

*Aspetto: bianco crema con striature di muffe*

*Olfatto: panna*

*Gusto e Aroma: panna - dolciastro*

*Consistenza e struttura: cremosa*

*Stagionatura: 4 settimane, in cella d'affinamento*

*Peso: 1,4 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**

### *Stilton*



*Regione: Gran Bretagna (GB)*

*Aspetto: cilindrico - venature fine di erborinatura*

*Olfatto: frutti di bosco - funghi*

*Gusto e Aroma: intenso - piccante - amarognolo nel retrogusto*

*Consistenza e Struttura: friabile*

*Stagionatura: 6 mesi*

*Peso: 7 kg*

**PRESENTE IN NEGOZIO**