




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛





## Blu Eden

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	360,00 kcal 1470,00 kj
Grassi/Fett/Fat	30,20 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,40 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,60 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,60 g
Proteine/Eiweiß/Protein	21,70 g
Sale/Salz/Salt	0,10 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.I.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
420	 	200 g	ø 8 H 5cm	30 gg	50%		6

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** erborinato

**Affinato:** semi di finocchio, agrumi canditi, mandorle, fichi essiccati, foglie di fico bagnate nel rum

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fichi, agrumi, mandorle, finocchio, rum

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, sensazione di piccantezza

**Aromi:** fichi, finocchietto selvatico, frutta secca, marzapane

### DESCRIZIONE

Formaggio erborinato ideale per fare un gustoso regalo. Piccole dimensioni ma grande ricchezza di sapori e inebrianti aromi.

### ABBINAMENTI

Vini: vino passito di Pantelleria  
Pane alle noci

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Affiniert:** Fenchelsamen, kandierte Zitrusfrüchte, Mandeln, gedörrte Feigen, in Rum getränkte Feigenblätter

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Zitrusfrüchte, Mandeln, Fenchel, Rum

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, scharfe Noten

**Aroma:** Feigen, wilder Fenchel, Trockenfrüchte, Marzipan

### BESCHREIBUNG

Idealer Blauschimmelkäse als geschmacklicher Höhepunkt. Vielfältiges Geschmacksprofil mit beauschenden Aromen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Passito di Pantelleria (Süßwein)  
Nussbrot

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** blue cheese

**Refined:** fennel seeds, candied citrus fruits, almonds, dried figs, fig leaves soaked in rum

**Ingredients:** milk, salt, rennet, fennel seeds, candied citrus fruits, almonds, rum

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, sensation of spiciness

**Aromas:** figs, wild fennel, dried fruit, marzipan

### DESCRIPTION

Blue cheese ideal to make a very delicious present. Small dimensions but big flavors and heady aromas.

### PAIRINGS

Wines: dessert wine from Pantelleria (Sicily)  
Walnuts bread