



 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

 1/2

 1/4

 1/8




 **DEGUST**  
Affineur



## Blu Royal

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
417	 	1,2 kg	ø 18 H 7cm	90 gg	55%		1

**Provenienza:** Austria (Stiria)

**Tipologia:** erborinato

**Affinato:** pinoli tostanti, prugne disidratate, fave di cacao amaro

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, frutta secca, pinoli, fave di cacao, rum

**Allergeni:** latte, pinoli

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, vegetale, tostato

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, sensazione di piccantezza

**Aromi:** prugne, frutta secca, funghi secchi, cacao

### DESCRIZIONE

I formaggi erborinati hanno un profilo aromatico intenso e trovano nella frutta secca e candita prediletti accompagnamenti. In questo affinamento abbiamo cercato di smorzare alcune note pungenti con aromi fruttati, esaltando la naturale predisposizione del formaggio ad essere consumato con vini dolci, frutta e distillati.

Le prugne utilizzate sono le "Susine di Dro" D.O.P della Provincia di Trento. Ideale come pre-dessert.

### ABBINAMENTI

Vini: dolci e passiti

Pane bianco tipo baguette

**Herkunft:** Österreich (Steiermark)

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Affiniert:** geröstete Pinienkerne, getrocknete

Pflaumen, Bitterkakaobohnen

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Trockenfrüchte,

Pinienkerne, Kakaobohnen, Rum

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, pflanzlich, geröstet

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, pikante Noten

**Aroma:** Pflaumen, Trockenfrucht, getrocknete

Pilze, Kakao

### BESCHREIBUNG

Blauschimmelkäse haben ein intensives aromatisches Profi und harmonieren besonders gut mit getrockneten und kandierten Früchten. Bei dieser Veredelung war es uns wichtig, die Intensität des Blauschimmels mit fruchtigen Aromen zu ergänzen. Daher eignet sich der Käse auch gut als Dessert oder Prä-Dessert mit Obst, einem guten Glas Süßwein oder einem Destillat.

Die hier verwendeten Pflaumen sind die „Susine di Dro“ D.O.P. aus dem Trentino.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßweine

Weißbrot, z.B. Baguette

**Origin:** Austria (Styria)

**Type:** blue cheese

**Refined:** toasted pine nuts, dried plums, cocoa beans

**Ingredients:** milk, salt, rennet, dried fruits,

pine nuts, cocoa beans, rum

**Allergens:** milk, pine nuts

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** fruity, vegetal, toasted

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, sensation of spiciness

**Aromas:** plums, dried fruit, dried mushrooms, cocoa

### DESCRIPTION

Blue cheeses have an intense aromatic profile, they find in nuts and candied fruits their favourite accompaniments. In this refinement we tried to soften some stinging notes of the cheese with fruity aromas, enhancing its natural predisposition to be eaten with sweet wines, fruit and spirits. Ideal as a pre-dessert.

### PAIRINGS

Wines: Sweet and dessert wines

White bread baguette