



 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



Affineur

Brie rosso BIO



Valore energetico/Brennwert/Energy	321 kcal 967 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23 g 14 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	2 g

EXTRA SELECTION

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
106	 	150 g	ø 8 H 3cm	30 gg	45%		10

Fornitore: Deutschmann N° AT-BIO-902

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, leggermente amarognolo

Aromi: sottobosco, cavolfiore bollito, chiodi di garofano

Lieferant: Deutschmann N° AT-BIO-902

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, leicht pikant

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht herb

Aroma: Unterholz, gekochter Kohl, Gewürznelken

Supplier: Deutschmann N° AT-BIO-902

Origin: Austria

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: undergrowth, cooked cauliflower, cloves

DESCRIZIONE

Formaggio a crosta lavata a base di latte biologico prodotto nel caseificio artigianale Deutschmann in Austria. Il lavaggio della crosta permette la crescita dei batteri che donano la tipica colorazione rossiccia. Prodotto con caglio naturale senza l'uso di sali industriali.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o antipasto

Vini: rossi leggeri e speziati, bianchi Riesling

BESCHREIBUNG

Biologischer Rotkulturrkäse, hergestellt von der Hofkäserei Deutschmann in Österreich. Durch das regelmäßige Waschen der Rinde entwickelt sich die typisch rötliche Färbung. Hergestellt mit natürlichem Lab und ohne industrielles Salz.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Vorspeise

Weinbegleitung: leichte und würzige

Rotweine, Riesling

DESCRIPTION

Organic milk based cheese made in the small Deutschmann cheese factory in Austria. The washing assists the growth of the bacteria on the surface and that donates the typical red colour. Produced using organic natural curd without the addition of industrial salt.

PAIRINGS

Great as an aperitif or starter

Wines: light and spicy red, white Riesling