




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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









## CaRuBlú

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
401	 	2 kg	ø 20 H 7cm	90 gg	50%	 	4

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

**Tipologia:** erborinato

**Affinato:** rum, fave di cacao amare

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fave di cacao, rum

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, tostato, animale

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, leggermente amaro, sensazione di piccantezza

**Aromi:** intensi di funghi secchi, cioccolato, cuoio

### DESCRIZIONE

Affinamento che esalta i naturali aromi tostati e di cacao del formaggio erborinato.

Le note burrose e dolci del formaggio sono smorzate dall'aroma caldo del rum e dall'amaro delle fave di cacao, ne risulta un gusto perfetto, bilanciato e armonico dove ogni elemento si incastra perfettamente con l'altro senza prevaricare.

Ideale come pre-dessert o come formaggio da meditazione.

Ottimo associato a della selvaggina.

### ABBINAMENTI

Vini: passiti

Rhum

Cioccolato

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

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Affiniert:** Rum, Bitterkakaobohnen

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Cacaobohnen, Rum

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, geröstet, tierisch

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, leicht bitter, pikante Noten

**Aroma:** intensiv nach getrockneten Pilzen, Schokolade, Leder

### BESCHREIBUNG

Diese Veredelung unterstreicht die natürlichen Röst- und Kakaonoten des Blauschimmelkäses.

Das liebeliche Aroma des Rum und das Bittere der Kakaobohnen vermindern die buttrig-süßen Noten des Käses. Das Ergebnis ist ein perfekt ausgeglichenes und harmonisches Geschmacksprofil, bei dem kein Element das andere stört. Ideal als Prä-Dessert oder Meditationskäse. Ausgezeichnet auch als Beilage zu Wildgerichten.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßweine

Rhum

Schokolade

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

**Type:** blue cheese

**Refined:** rum, cocoa beans

**Ingredients:** milk, salt, rennet, cocoa beans, rum

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, toasted, animal

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, slightly bitter, sensation of spiciness

**Aromas:** intense of dried mushrooms, chocolate, leather

### DESCRIPTION

This refinement enhances the toasted and cocoa aromas typical of the blue cheese flavors.

The sweet and buttery notes of the cheese are damped by the hot aroma of rum and by the bitter of cocoa beans, the result is a perfect taste, balanced and harmonious, where each element fits perfectly with each other without overpowering.

Ideale as a pre-dessert or cheese for meditation.

Great associated with ferred or feathered game.

### PAIRINGS

Wines: passito wine

Rhum

Chocolate