


 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

 **DEGUST**
Affineur



Chocobert

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	295,93 kcal 1244,51 kJ
Grassi/Fett/Fat	24,48 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16,30 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,21 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,12 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,12 g
Sale/Salz/Salt	2,00 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
111	 	150 g	ø 7 H 4cm	30	45 %		6/12

Provenienza: Germania (Baviera)

Tipologia: pasta molle

Affinato: cioccolato fondente 75%

Ingredienti: latte di capra, cioccolato fondente (2%), sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, leggermente amaro

Aromi: caprino, funghi bianchi, cioccolato amaro

Herkunft: Deutschland (Bayern)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Bitterschokolade 75 %

Zutaten: Ziegenmilch, Kouvertüre (2%), Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht bitter

Aroma: Ziege, weiße Pilze, Bitterschokolade

Origin: Germany (Bavaria)

Type: soft cheese

Refined: dark chocolate 75%

Ingredients: goat milk, dark chocolate, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: goaty, white mushrooms, dark chocolate

DESCRIZIONE

L'affinamento dona in bocca un piacevole contrasto tra la morbidezza della pasta e il croccante del cioccolato la cui dolcezza si sposa bene con il salato del formaggio generando un inaspettato bilanciamento gustativo e un sapore unico.

Consumare a temperatura ambiente, ideale come finger food.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine, champagne.

Conserve: amarene all' aceto balsamico di Modena I.G.P. – Azienda Le Tamerici-
<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

BESCHREIBUNG

Angenehmer Kontrast zwischen dem weichen Teig und der knusprigen Schokolade. Die Süße der Schokolade passt hervorragend zu den salzigen Noten des Käses und schafft so ein ausgeglichenes Geschmacksbild mit einzigartigem Geschmack. Bei Zimmertemperatur zu verzehren, ideal als Aperitif und Fingerfood.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumwein, z.B. Champagner.

Konserven: Amarena-Kirsche im Aceto Balsamico di Modena I.G.P. eingelegt – Le Tamerici
<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

DESCRIPTION

This refinement gives pleasant contrast between the softness of cheese and the crunchiness of chocolate whose sweet is perfect with the salty of the cheese. Ideal like finger food. Consume at room temperature.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine, champagne

Preserves: sour cherries to balsamic vinegar of Modena I.G.P. – Company Le Tamerici
<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=en>