




 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








Citrusblu

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	389,00 kcal 1612,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	33,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	23,00 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
403	 	1,1 kg	ø 20 H 8cm	90 gg	50%		1

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: erborinato

Affinato: frutta candita (bergamotto, arance, limone), pistacchi di Bronte, foglia di cannella, chiodi di garofano, fave di cacao

Ingredienti: latte, sale, caglio, agrumi, fave di cacao, pistacchi, chiodi di garofano, cannella

Allergeni: latte, pistacchi

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, speziato, animale

Texture: burrosa-solubile

Gusto: ricco, persistente, dolce con sensazioni piccanti

Aromi: intensi di agrumi, cannella, cacao, pelle

DESCRIZIONE

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.

La naturale grassezza del formaggio viene smorzata dall'acidità della frutta candita, ne risulta una perfetta sintonia di sapori. Ideale come pre-dessert.

ABBINAMENTI

Vini: passito di Pantelleria

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Blauschimmelkäse

Affiniert: candiate Früchte (Bergamotte, Orange, Zitrone), Pistazien aus Bronte, Zimtblätter, Gewürznelken, Kakaobohnen

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Zitrusfrüchte, Cacaobohnen, Pistazien, Zimt, Gewürznelken

Allergene: Milch, Pistazien

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, würzig, tierisch

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: vollmundig, anhaltend, süß mit pikanten Noten

Aroma: intensiv nach Zitrusfrüchten, Zimt, Kakao, Leder

BESCHREIBUNG

Bei der Veredelung haben wir versucht, die etwas scharfen Noten durch fruchtige Aromen abzuschwächen. Daher harmoniert der Käse besonders gut mit Obst, einem Glas Süßwein oder einem Destillat, auch als Prä-Dessert.

Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch den Säuregehalt der kandierten Früchte gemindert. Die verschiedenen Aromen befinden sich in einem wunderbaren Einklang.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Passito di Pantelleria

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: blue cheese

Refined: candied fruits (bergamot, orange, lemon), pistachios di Bronte, cinnamon leaf, cloves, cocoa beans

Ingredients: milk, salt, rennet, candied fruits, pistachios, cinnamon leaf, cloves, cocoa beans

Allergens: milk, pistachios

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: fruity, spicy, animal

Texture: buttery-soluble

Flavour: rich, persistent, sweet with sensation of spiciness

Aromas: intense of citrus fruits, cinnamon, cocoa, leather

DESCRIPTION

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. The natural fatness of this cheese is softened by the acidity of candied fruit, the result is a perfect harmony of flavours. Ideal as a pre-dessert.

PAIRINGS

Wines: Sweet wine from Pantelleria (Sicily)