



 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





Diavoletto

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	330,99 kcal 1008,79 kJ
Grassi/Fett/Fat	23,50 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	14,09 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,99 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,94 g
Proteine/Eiweiß/Protein	25,36 g
Sale/Salz/Salt	2,01 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
159	 	180 g	ø 7 H 4cm	30 gg	45 %		10

Provenienza: Austria (Algovia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: peperoncino

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: salato, sensazione di piccantezza

Aromi: cavolo cotto, terra umida, frutta esotica, peperoncino

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Chili

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Peperoncino

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: salzig, scharfe Noten

Aroma: gekochter Kohl, feuchte Erde, exotische Früchte, Chili

Origin: Austria (Allgäu)

Type: soft cheese

Refined: chili pepper

Ingredients: milk, salt, rennet, culture, chilli

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: salty, sensation of spiciness

Aromas: cooked cabbage, moist earth, exotic fruits, chili pepper

DESCRIZIONE

La naturale grassezza di questo formaggio viene smorzata dall'affinamento con il peperoncino, il risultato è un sapore pieno ed equilibrato. Inoltre il peperoncino garantisce anche una conservazione naturale e dona un piacevole contrasto visivo tra la pasta bianca e la crosta rosso brillante.

Ideale come sfizioso aperitivo e antipasto.

ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi

Verdure grigliate, pane bianco

BESCHREIBUNG

Der natürliche Fettgehalt des Käse wird durch die Veredelung mit Chili (Peperoncino) vermindert, der Geschmack dadurch voll und ausgeglichen. Des Weiteren ist Chili ein natürliches Konservierungsmittel und schenkt außerdem einen interessanten Farbkontrast zwischen dem leuchtenden Rot der Veredelung und dem weißen Teig des Käses. Ideal als Aperitif oder Vorspeise.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: vollmundige Rotweine.

Passend zu Grillgemüse, Weißbrot.

DESCRIPTION

The natural fatness of the cheese is softened by the refinement with chili, the result is a full and balanced flavour. The chili also ensures a natural conservation and gives a nice visual contrast between the white dough and the red bright rind.

Ideal as an appetizer and entree.

PAIRINGS

Wines: full-bodied red

Grilled vegetables, white bread