




 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



Diavoletto Nero

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	231,00 kcal 967,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	23,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	14,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	18,00 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
160	 	180 g	ø 7 H 4cm	30 gg	45 %		10

Provenienza: Austria (Algovia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: miscela di pepi (nero, verde e Sichuan)

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

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: salato, persistente, sensazioni di freschezza e piccantezza

Aromi: burro fuso, cavolo cotto, pepe, balsamico

DESCRIZIONE

La naturale grassezza di questo formaggio viene smorzata dall'affinamento con la miscela di pepe, il risultato è un sapore pieno ed equilibrato. La piccantezza del pepe viene lentamente assorbita dal formaggio durante la maturazione.

Ottimo da servire come aperitivo o antipasto associato a prodotti affumicati.

ABBINAMENTI

Vini: leggeri e speziati sia bianchi che rossi dai profumi simili e con un buon grado di acidità.

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Pfeffermischung (schwarzer, grüner und Szechuan-Pfeffer)

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Pfeffer

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: salzig, anhaltend, frische und scharfe Noten

Aroma: geschmolzene Butter, gekochter Kohl, Pfeffer, Balsamico

BESCHREIBUNG

Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch die Veredelung mit einer Mischung von verschiedenen Pfeffersorten vermindert, der Geschmack dadurch voll und ausgeglichen. Die Schärfe des Pfeffers wird vom Käse während des Reifeprozesses langsam absorbiert.

Ideal als Aperitif oder Vorspeise in Kombination mit geräucherten Produkten.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte und würzige Rot- oder Weißweine mit ähnlichem Duftprofil und einem hohen Säuregehalt

Origin: Austria (Allgäu)

Type: soft cheese

Refined: mixture of pepper (black, green and Sichuan)

Ingredients: milk, salt, rennet, culture, pepper

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: salty, persistent, fresh and sensation of spiciness

Aromas: melted butter, cooked cabbage, pepper, balsamic

DESCRIPTION

The natural fatness of the cheese is softened by the refinement with the mixture of pepper, the result is a full and balanced flavour.

Excellent served as an appetizer or entree with smoked products.

PAIRINGS

Wines: light and spicy wines, both white and red, with a good level of acidity.