



 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





## Dolcissimo

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g ,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g 0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	,00 g
Sale/Salz/Salt	0,00 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
414	 	1,5 kg	ø 14 H 7cm	90	53 %		2

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

**Affinato:** la pasta del formaggio viene mescolata a vino passito Gewürztraminer

**Ingredienti:** latte, creme fraiche (6%), vino dolce (5%), sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, lattico

**Texture:** burrosa-cremosa

**Gusto:** intenso, dolce-amaro, sensazioni piccanti

**Aromi:** funghi porcini, vino passito, panna acida, vaniglia

### DESCRIZIONE

La forma viene tagliata a metà e svuotata, la pasta del formaggio viene rimpastata con crème fraîche e vino passito Gewürztraminer e successivamente rimessa in forma e lasciata stagionare alcuni giorni.

Ideale servito come pre-dessert su un crostino di pane bianco.

### ABBINAMENTI

Vini: bollicine, vini dolci passiti

Pane bianco baguette

Conserva: pere Martinsecca - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/pera-martinsecca/>

**Herkunft:** Lombarei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Affiniert:** der Käse wird mit Gewürztraminer (Süßwein) veredelt

**Zutaten:** Milch, Creme Fraiche (6%), Süßwein (5%), Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, milchig

**Textur:** buttrig-cremig

**Geschmack:** intensiv, süß-bitter und pikante Noten

**Aroma:** Steinpilze, Süßwein, Sauerrahm, Vanille

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird zur Hälfte geteilt und ausgehöhlt. Diese Masse wird mit Creme fraîche und Gewürztraminer (Süßwein) veredelt und wieder in den Käse gefüllt. Nach einigen Tagen Reifezeit ist er ideal als Pré-Dessert auf Weißbrot zu servieren.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, Süßweine  
Weißbrot, Baguette

Eine perfekte Harmonie ist die Kombination mit einer leicht erwärmten Martinsbirne - Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/pera-martinsecca/>

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Refined:** the curd of the cheese is mixed with Gewürztraminer dessert wine

**Ingredients:** milk, creme fraiche, dessert wine

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, lactic

**Texture:** buttery-creamy

**Flavour:** intense, sweet-bitter, sensation of spiciness

**Aromas:** Boletus mushrooms, sweet wine, sour cream, vanilla

### DESCRIPTION

The form is cut in half and emptied, the paste of the cheese is mixed with crème fraîche and Gewürztraminer sweet wine and then put back into shape and aged few days. Ideal as a pre-dessert served with a toasted slice of white bread.

### PAIRINGS

Wines: sparkling wines, sweet wines

White bread baguette

Preserves: Martinsecca pears - Company Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/pera-martinsecca/>