

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

½

¼

⅓

DEGUST[®]
Affineur

Edelpilz



Valore energetico/Brennwert/Energy	389 kcal 1612 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 21 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	23 g
Sale/Salz/Salt	2 g

EXTRA SELECTION

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
404		2,5 kg	ø 18 H 10cm	60 gg	55%		4

Fornitore: Ennstal Milch

Provenienza: Austria

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

Lieferant: Ennstal Milch

Herkunft: Österreich

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Ennstal Milch

Origin: Austria

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fermentativo

Texture: burrosa-friabile

Gusto: dolce-amaro, sensazione di piccantezza

Aromi: sottobosco, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fermentativ

Textur: buttrig-mürbe

Geschmack: süß-bitter, pikante Noten

Aroma: Unterholz, Hefen

TASTING

Odour: vegetal, fermented

Texture: buttery-friable

Flavour: sweet-bitter, sensation of hotness

Aromas: undergrowth, yeasts

DESCRIZIONE

Questo formaggio di latte vaccino della razza Simmental è prodotto in una piccola latteria artigianale che si trova nella Stiria, zona dell'Austria vocata alla produzione di formaggi di qualità. Il caseificio utilizza per l'erborinatura un penicillium glaucum roqueforti selezionato; dopo la stagionatura a 6°C e con il 95% di umidità, si confeziona ogni singola forma in uno speciale foglio di alluminio per impedire all'aria di penetrare ulteriormente dentro la forma, in modo tale da arrestare la crescita delle muffe nobili al perfetto grado di sviluppo.

ABBINAMENTI

Ottimo a dadini sulle insalate

Vini: Vino Santo, passiti

Vinaigrette

Conserva: Miele al tartufo

BESCHREIBUNG

Dieser Blauschimmelkäse wird in einer kleinen handwerklichen Käserei aus der Milch der Rasse Simmental in der Steiermark hergestellt. Die Steiermark ist im für die Vielfalt und Qualität ihrer Käsereiprodukte bekannt. Es wird das Penicillium Glaucum Roqueforti zur Blauschimmelbildung eingesetzt. Der Käse lagert bei einer Luftfeuchtigkeit von 95 % bei 6°C. Jede Form wird luftdicht in Aluminiumfolie verpackt. Dadurch wird die Schimmelbildung im perfekten Entwicklungsstadium gestoppt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

In Würfeln auf Salaten

Weinbegleitung: Vino Santo, Passiti

Vinaigrette

Trüffelhonig

DESCRIPTION

This cheese is made with the milk of the Simmental breed cows in a small artisanal dairy which is situated in the Styria Austrian region, famous for its remarkable high-quality cheese production. The dairy utilises a selected glaucum penicillium roqueforti which allows the blue veins marbling process to take place; after being cured at 6°C and 95% humidity level, every single wheel gets wrapped up in a special aluminium foil which prevents the air from spoiling the cheese and the noble rots from developing too much.

PAIRINGS

Great diced up and put on fresh salads

Wines: vino Santo, dessert wine

Vinaigrette

Truffle honey