

🍶 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



Esculentus

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	308,00 kcal 1277,00 kj
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25,40 g 18,80 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,12 g 0,40 g
Proteine/Eiweiß/Protein	18,70 g
Sale/Salz/Salt	2,20 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
115		300 g	ø 12 H 4cm	30 gg	48 %		5

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di zigolo dolce (Cyperus Esculentus, tubero conosciuto anche con il nome di "mandorle di terra")

Ingredienti: latte, Creme fraiche, zigolo dolce (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, mandorle

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato

Aromi: salmastri, frutta secca, caffè

DESCRIZIONE

Lo zigolo dolce in passato è stato usato dal Tirolo fino a Vienna come surrogato del caffè. Anche al formaggio dona delle note tostate di noce e caffè che lo caratterizzano e lo rendono un prodotto davvero interessante sul profilo gustativo

ABBINAMENTI

Vini: bollicine

Birra Belga ad alta fermentazione

Noci

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Affiniert: aus Erdmandeln (die Knolle auch bekannt als Cyperus Esculentus)

Zutaten: Milch, Creme Fraiche, Erdmandeln (mind. 3%), Lab, Salz

Allergene: Milch, Mandeln

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig

Aroma: salzig, Trockenfrüchte, Kaffee

BESCHREIBUNG

Die Erdmandel wurde in der Vergangenheit im Tiroler Raum und Wien häufig als Kaffeeersatz verwendet. Diese Veredelung bereichert den Käse mit Noten von gerösteten Nüssen und Kaffee. Daraus ergibt sich ein Produkt mit interessantem Geschmacksprofil.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, obergärige belgische Biere

Nüsse

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Refined: tiger nuts cream (Cyperus Esculentus, roots of the chufa sedge plant)

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, tiger nuts

Allergens: milk, almond

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty

Aromas: salty, nutty, coffee

DESCRIPTION

In the past the tiger nut has been used from the Tyrol to Vienna as a coffee substitute. Even to the cheese it gives notes of toasted walnut and coffee making a really interesting product.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine

High fermentation Belgian beer

Walnuts