



 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

 1/2

 1/4

 1/8




  
DEGUST®  
Affineur



## Fiorile

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	336,32 kcal 1396,39 kJ
Grassi/Fett/Fat	28,50 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,10 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,88 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,67 g
Proteine/Eiweiß/Protein	19,40 g
Sale/Salz/Salt	1,00 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
116	 	230 g	ø 10 H 4cm	40	50 %		6

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** pasta molle

**Affinato:** miele d'acacia, fiori di montagna

**Ingredienti:** latte, fiori, erbe, miele, caglio, sale

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, vegetale

**Texture:** morbida, cremosa

**Gusto:** dolce, delicato, sensazione di burrosità

**Aromi:** panna. Miele, fiori, erbe di campo

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Akazienhonig, Gebirgsblüten

**Zutaten:** Milch, Blüten, Kräuter, Honig, Lab, Salz

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, mild, buttrige Noten

**Aroma:** Sahne, Honig, Blumen, Wildkräuter

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** soft cheese

**Refined:** acacia honey, mountain flowers

**Ingredients:** milk, flowers, herbs, honey, rennet, salt

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, delicate, buttery sensations

**Aromas:** cream, honey, flowers, field herbs

### DESCRIZIONE

Fiori essiccati ed erbe aromatiche arricchiscono i formaggi di piacevoli e intense note floreali e vegetali. In questo affinamento abbiamo cercato di trasportare tutti gli aromi e i profumi dei nostri prati e dei nostri pascoli di montagna.

Ottimo servito come antipasto

### ABBINAMENTI

Vini: Soave

Miele millefiori di montagna

### BESCHREIBUNG

Getrocknete Blumen und duftende Kräuter verleihen dem Käse angenehme und ausgeprägte blumig-pflanzliche Noten. Bei diesen Veredelungen haben wir versucht, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen.

Ausgezeichnet als Antipasto.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Soave

Blütenhonig

### DESCRIPTION

Dried flowers and aromatic herbs enrich the cheeses with pleasant and intense floral and vegetal notes. In this refinement we have tried to convey all the aromas and scents of our meadows and mountain pastures. Great served as an appetizer.

### PAIRINGS

Wines: Soave

Mountain wildflower honey