

🍶 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<sup>®</sup>  
Affineur



## Florie

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	336,00 kcal 1395,00 kj
Grassi/Fett/Fat	28,50 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,10 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,80 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,60 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
107	 	230 g	ø 10 H 4cm	40	45 %		6

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

**Tipologia:** pasta molle

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

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

**Allergeni:** latte

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

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

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Akazienhonig, Gebirgsblüten

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

**Allergene:** Milch

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

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

**Type:** soft cheese

**Refined:** acacia honey, mountain flowers

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, animale

**Texture:** morida-elastica

**Gusto:** delicato, dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** floreali, erbe di campo, latte caprino

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, tierisch

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** mild, süß, leicht säuerlich

**Aroma:** blumig, Wildkräuter, Ziegenmilch

### TASTING

**Odour:** vegetal, animal

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** delicate, sweet, slightly acidulous

**Aromas:** floreal, field herbs, goat milk

### 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.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi dai profumi floreali come Sauvignon e Kerner  
Miele 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.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: fruchtige Weißweine, z.B. Sauvignon, Kerner  
Berghonig

### 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

### PAIRINGS

Wines: Sauvignon, Kerner  
Mountain honey