



 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



Golden Gel®

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	389,00 kcal 1612,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	33,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	23,00 g
Sale/Salz/Salt	2,00 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
405	 	3 kg	ø 18 H 11cm	90 gg	55%	 	4

Provenienza: Austria (Stiria)

Tipologia: erborinato

Affinato: vinacce d'uva passita

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, deciso, sensazione di piccantezza

Aromi: miele, frutti fermentati, frutta secca

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Blauschimmelkäse

Affiniert: Süßweintrester

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, intensiv, pikante Noten

Aroma: Honig, fermentierte Früchte,

Trockenfrüchte

Origin: Austria (Styria)

Type: blue cheese

Refined: pomace of raisin wine

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, decisive, sensation of spiciness

Aromas: honey, fermented fruit, dried fruit

DESCRIZIONE

Formaggio erborinato grasso con note piccanti, l'affinamento dona piacevoli profumi fruttati e note dolci con punte acide che sgrassano il palato e armonizzano il sapore smorzando la piccantezza.

L'affinamento nelle vinacce inoltre agisce anche sulla texture del formaggio rendendola più burrosa e solubile.

Duttile da utilizzare in cucina, dai risotti alle mousse sino al gelato.

ABBINAMENTI

Vini: passiti dell'Alto Adige

Pane alla frutta

Frutta

BESCHREIBUNG

Blauschimmelkäse mit hohem Fettanteil und intensivem Aroma. Die Veredelung bereichert mit fruchtigen Aromen und süß-säuerlichen Noten, die den Gaumen entlasten und das pikante Empfinden dämpfen.

Durch die Reifung in den Süßweintrestern wird die Textur weicher und buttriger.

Ausgezeichnet in der Küche verwendbar, von Risotti über Mousse bis hin zu Eispeisen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Südtiroler Süßweine

Früchtebrot

Früchte

DESCRIPTION

Fat blue cheese with spicy notes, the refinement gives pleasant fruity and sweet notes. The acidity of raisin wine removes the fat from the palate and harmonizes the flavor. The refinement in the pomace also acts on the texture of the cheese making it more soluble and buttery.

Ideal in the cuisine, from risotto to the mousse until the ice cream.

PAIRINGS

Wines: dessert wines from Alto Adige

Fruit Bread

Fresh fruit