




 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

 ½

 ¼

 ⅛




 **DEGUST**
Affineur



Golden mignon

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	230,00 kcal 963,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	27,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16,80 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	25,00 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
406	 	300 g	ø 8 H 6cm	40 gg	45%		6

Provenienza: Austria (Stiria)

Tipologia: erborinato

Affinato: vinacce d'uva passita essiccate

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, sensazione di piccantezza

Aromi: frutti fermentati, frutta secca

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Blauschimmelkäse

Affiniert: getrocknete Süßweintrester

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, pikante Noten

Aroma: fermentierte und getrocknete Früchte

Origin: Austria (Styria)

Type: blue cheese

Refined: dried marc of raisin wine

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: fruity

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, sensation of spiciness

Aromas: fermented fruit, dried fruit

DESCRIZIONE

L'affinamento dona piacevoli profumi fruttati e note dolci con punte acide che sgrassano il palato e armonizzano il sapore.

Le piccole dimensioni e l'elegante packaging lo rendono perfetto per realizzare un delizioso regalo.

Ideale come pre-dessert.

ABBINAMENTI

Vini: dolci e passiti

Pane alla frutta

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung bereichert mit angenehm fruchtigen Düften und süß-säuerlichen Noten, die den Gaumen entlasten. Die kleine Größe und das elegante Verpackungsdesign machen diesen Käse zum idealen Geschenk. Ideal als Prä-Dessert.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßweine

Früchtebrot

DESCRIPTION

The refinement gives pleasant, fruity and sweet notes to the cheese. The acidity of dried marc of raisin wine removes the fat from the palate and harmonizes the flavor.

Very nice cheese for making a delicious present.

Ideal as a pre-dessert.

PAIRINGS

Wines: Sweet wine

Fruit bread