



 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



Harlekin

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g ,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g 0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	,00 g
Sale/Salz/Salt	0,00 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
153	 	200 g	ø 8 H 4cm	30 gg	51 %		6

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crème fraîche, gorgonzola, nocciole tritate, arance candite e cioccolato fondente, decorato con carbone vegetale e peperoncino

Ingredienti: latte, vino dolce, arance candite, creme fraiche, nocciole, cioccolato fondente, sale, caglio

Allergeni: latte, nocciole

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, sensazione di piccantezza

Aromi: funghi, frutta secca, agrumi e cioccolato

DESCRIZIONE

Affinamento ricco, estroso e stravagante per festeggiare il periodo di carnevale.

Formaggio dal sapore intenso, particolare e persistente.

Ideale come sfizioso aperitivo o finger food.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine, Barolo chinato

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Crème fraîche, Gorgonzola, gehackte Haselnüsse, kandierte Orangen und Bitterschokolade, verziert mit Holzkohle und Chili

Zutaten: Milch, Süßwein, kandierte Orangen, Creme Fraiche, Haselnüsse, Bitterschokolade, Salz, Lab

Allergene: Milch, Haselnüsse

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, scharfe Noten

Aroma: Pilze, Trockenfrüchte, Zitrusfrüchte und Schokolade

BESCHREIBUNG

Spezielle Veredelung, fantasievoll und originell, um das Faschingsfest zu feiern.

Käse mit intensivem und anhaltendem Geschmack. Ideal als Aperitif oder Finger Food.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, Barolo Chinato

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Refined: crème fraîche, gorgonzola, crushed hazelnuts, candied oranges and dark chocolate, decorated with vegetable carbon and chili peppers

Ingredients: milk, dessert wine, candied oranges, creme fraiche, hazelnuts, dark chocolate, salt, rennet

Allergens: milk, hazelnut

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, sensation of spiciness

Aromas: mushrooms, nuts, citrus fruits and chocolate

DESCRIPTION

Rich, extravagant and special refinement to celebrate the carnival period.

Cheese with intense, persistent and very particular flavor.

Ideal as a tasty appetizer or finger food.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine, Barolo chinato