




 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

 ⅓








Humulus

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	366,21 kcal 1496,00 kj
Grassi/Fett/Fat	30,20 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,40 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	1,13 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,60 g
Proteine/Eiweiß/Protein	21,75 g
Sale/Salz/Salt	0,80 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
119	 	400 g	ø 11 H 3,5cm	50 gg	50%		3

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Affinato: birra scura doppio malto Sixtus (Forst), petali di luppolo

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, amarognolo

Aromi: malto, luppolo, caramello

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Dunkles Doppelmalz Bier Sixtus (Forst), Hopfenblüten

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, leicht bitter

Aroma: Malz, Hopfen, Karamell

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Refined: double malt dark ale Sixtus (Forst), hop flower petals

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: tasty, slightly bitter

Aromas: malt, hops, caramel

DESCRIZIONE

L'affinamento nella birra smorza l'intenso sapore del formaggio a pasta lavata equilibrandolo.

I petali di luppolo infine ne arrotondano i profumi animali ingentilendoli con piacevoli aromi vegetali

ABBINAMENTI

Ovviamente l'abbinamento perfetto è con la birra Sixtus utilizzata per l'affinamento ma si accompagna bene anche ad altre birre dal bouquet floreale

Conserva: crema di Luppolo - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>
Pane Schüttelbrot

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Bier vermindert den vollen und intensiven Geschmack des Käses mit gewaschener Rotschmierrinde. Die Hopfenblüten runden das Geschmacksbild des Käses durch die Bereicherung mit pflanzlichen Noten ab.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Perfekt in Kombination mit einem Sixtus Bier der Brauerei Forst oder anderen Biersorten mit blumigem Bouquet.

Konserven: Hopfencreme - Primitivizia
<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>
Schüttelbrot

DESCRIPTION

The refinement with beer softens the intense flavor of this washed rind cheese. The hop petals also soften the animal scents and give pleasant vegetal aromas.

PAIRINGS

Of course, the perfect pairing is with the Sixtus beer (used for the refinement), but it also goes well with other beers with floral bouquet

Preserves: hop cream - Company Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>
Schüttelbrot bread