

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®
Affineur

Husumer BIO



Valore energetico/Brennwert/Energy	360 kcal 1470 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30,2 g 21,4 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,6 g 0,6 g
Proteine/Eiweiß/Protein	21,7 g
Sale/Salz/Salt	0,5 g

EXTRA SELECTION

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
105		450 g	ø 12 H 4cm	30 gg	50%		4

Fornitore: Backensholz N° DE-SH-018 EG

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

Lieferant: Backensholz N° DE-SH-018 EG

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Backensholz N° DE-SH-018 EG

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, sensazione di burrosità

Aromi: cuoio, cavolo bollito, noce moscata

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, buttrig

Aroma: Leder, gekochter Kohl, Muskatnuss

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, buttery sensation

Aromas: leather, cooked cauliflower, nutmeg

DESCRIZIONE

Il nome di questo formaggio deriva dalla città di Husum, situata nella regione della Frisia in Germania del nord, in cui si trova il caseificio Backensholz. Questo caseificio lavora seguendo le norme della produzione biologica e stagiona i suoi formaggi in cantine scavate al disotto delle dighe che si trovano in questa regione vicina al Mare del Nord, in cui si raggiungono altissimi livelli di umidità.

ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer

Birra scura doppio malto

Gelatine di vino – Azienda Alpe Pragas - <http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

Crema di luppolo – Azienda Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käses kommt von der Stadt Husum in Friesland, Norddeutschland, wo sich die Käserei Backensholz befindet. Diese Käserei arbeitet nach den Richtlinien der biologischen Produktion und reift seine Käse in einem Keller, der unter dem Deich liegt. In dieser an der Nordsee gelegenen Region werden außerordentlich hohe Werte an Luftfeuchtigkeit erreicht.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer

Dunkles Doppelmalzbier

Weingelee –Alpe Pragas - <http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

Hopfencreme – Azienda Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

DESCRIPTION

The name of the cheese comes from the city of Husum, situated in the Frisia region (Northern Germany) which is the home of the Backensholz dairy. The latter makes all of its cheeses following the organic standards of production and cures them in cellars dug under the dike. The climate in the cellars, due to being so close to the Northern Sea, are characterised by a high level of humidity.

PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer

Dark beer double malt

Wine jellies –Alpe Pragas - <http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

Hops cream –Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>