




 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





## LORD

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	474,00 kcal 1964,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	38,90 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29,40 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	2,20 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,60 g
Proteine/Eiweiß/Protein	26,50 g
Sale/Salz/Salt	0,10 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
315		4,5 kg	ø 24 H 10cm	min. 12 M	50 %		1

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** pasta dura

**Affinato:** minimo un mese all'interno di botti di whisky scozzesi

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, vegetale, tostato

**Texture:** compatta-solubile

**Gusto:** robusto, salato, umami

**Aromi:** frutta esotica, torbato, malto

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Hartkäse

**Affiniert:** mindestens ein Monat in

schottischen Whiskyfässer

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, pflanzlich, geröstet

**Textur:** kompakt-schmelzend

**Geschmack:** kräftig, salzig, umami

**Aroma:** exotische Früchte, Torf, Malz

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** hard cheese

**Refined:** one month inside Scottish whiskey barrels

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** fruity, vegetal, toasted

**Texture:** compact-soluble

**Flavour:** robust, salty, umami

**Aromas:** exotic fruit, peaty, malt

### DESCRIZIONE

Il formaggio stagiona all'interno delle botti e assorbe tutti gli aromi del whisky e del legno impregnato.

### ABBINAMENTI

Whisky, distillati invecchiati

Olio di pistacchi, pistacchi

### BESCHREIBUNG

Der Käse reift im Inneren frisch geleerter Whiskyfässer. Hier nimmt der Käse die intensiven Aromen auf.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Whisky, abgelagerte Destillate

Pistazienöl

Pistazien

### DESCRIPTION

The cheese matures inside the barrels and absorbs all the aromas of the whiskey and the impregnated timber.

### PAIRINGS

Whisky, aged distillate

Pistachios, pistachios oil