




 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


Affineur



Luce

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	420,00 kcal 1757,00 kj
Grassi/Fett/Fat	35,50 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26,30 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,50 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24,70 g
Sale/Salz/Salt	0,50 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
316	 	600 g	ø 10 H 7cm	12 M	50 %		4

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta dura

Affinato: olio di vinaccioli, carbone vegetale, alghe, decorato con foglie d'oro alimentare

Ingredienti: latte, sale, caglio, carbone vegetale, alghe e oro commestibile

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +6° - +10° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, umami

Aromi: agrumi, pistacchio, frutta matura, vinaccioli

DESCRIZIONE

Affinare significa "impresiosire", niente di più vero per questo speciale e innovativo affinamento che vede i formaggi decorarsi con foglie d'oro alimentare che oltre a donare luce conferisce anche particolari proprietà digestive essendo un naturale stimolatore enzimatico.

ABBINAMENTI

Vini: Lucente, Cantina "Tenuta Luce della Vite"

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Hartkäse

Affiniert: Traubenkernöl, natürliche Holzkohle, Algen, verziert mit Blattgold

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kohle, Algen, Blattgold

Allergene: Milch

Konservierung: bei +6 - +10° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süß-salzig, umami

Aroma: Zitrusfrüchte, Pistazien, reife Früchte, Traubenkerne

BESCHREIBUNG

Affinieren bedeutet bereichern. Dies trifft vor allem auf diese einzigartige Veredelung zu, bei welcher der Käse mit Blattgold dekoriert wird. Zudem wirkt das Gold als natürliche enzymatischer Simulant.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Luce, Cantina „Tenuta Luce della Vite“

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: hard cheese

Refined: grape seed oil, vegetable carbon, algae, decorated with edible gold leaves

Ingredients: milk,salt,rennet,vegetal carbon, sea weed and edile gold

Allergens: milk

Conservation: store at +6 - +10° C

TASTING

Odour: fruity, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, umami

Aromas: citrus fruits, pistachio, ripe fruits, grape seeds

DESCRIPTION

Refine means "to make precious", nothing more true for this special and innovative refinement in which the cheese is decorated with edible gold leaves that give light and confer specific digestive properties being natural enzymatic stimulators.

PAIRINGS

Wines: Luce, Winery "Tenuta Luce della Vite"