



 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








Lucente

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	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
329	 	500 g	ø 10 H 6cm	8 M	51 %		4

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

Affinato: polvere di liquirizia, polvere di ibisco, decorato con foglie d'argento alimentare

Ingredienti: latte ovino, caglio, sale, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: elastica-friabile

Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza

Aromi: ovino, fiori, paglia, liquirizia

Herkunft: Toskana

Typologie: Hartkäse

Affiniert: Lakritzepulver, Hibiskuspulver, verziert mit essbaren Silberblättern

Zutaten: Schafmilch, Lab, Salz, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: süß-salzig, frische Noten

Aroma: Schaf, Blumen, Stroh, Lakritze

Origin: Tuscany (Italy)

Type: hard cheese

Refined: liquorice powder, hibiscus powder, decorated with edible silver leaves

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, liquorice powder, hibiscus powder, decorated with edible silver leaves

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: elastic-friable

Flavour: sweet-salty, fresh sensations

Aromas: sheepy, flowers, straw, liquorice

DESCRIZIONE

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

ABBINAMENTI

Vini: Lucente, Cantina "Tenuta Luce della Vite"

BESCHREIBUNG

Affinieren bedeutet bereichern. Dies trifft vor allem auf diese einzigartige Veredelung zu, bei welcher der Käse mit essbarem Silber dekoriert wird. Das Silber verleiht dem Käse Licht und wirkt gleichzeitig verdauungsfördernd.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Lucente, Cantina „Tenuta Luce della Vite“

DESCRIPTION

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

PAIRINGS

Wines: Lucente, Winery "Tenuta Luce della Vite"