

🧴 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



Maja

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	520,00 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	0,50 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24,70 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
230		250 g	ø 8 H 4cm	90	50 %		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: cera d'api

Ingredienti: latte crudo, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Bienenwachs

Zutaten: Milch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: semi-hard cheese

Refined: Beeswax

Ingredients: milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, intenso

Aromi: burro fuso, miele, frutta natura

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, intensiv

Aroma: geschmolzene Butter, Honig, reife Früchte

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, intense

Aromas: melted butter, honey, ripe fruit

DESCRIZIONE

Antico metodo di conservazione: immergendo il formaggio nella cera si crea un packaging naturale che lo protegge dagli agenti esterni donando piacevoli aromi floreali, fruttati e di nettare.

ABBINAMENTI

Vini: Chardonnay e Soave
Miele millefiori

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition zurückgreifend verwendet man Bienenwachs als Beschichtung zum Schutz der Käse während ihrer Lagerung. Indem man den Käse in Wachs eintaucht wird eine natürliche Hülle gebildet, welche diesen von äußeren Wirkstoffen beschützt und ein angenehm blumiges, fruchtiges und nach Nektar duftendes Aroma verleiht.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißweine; vor allem Chardonnay und Soave
Blütenhonig

DESCRIPTION

Beeswax has always been used as a coating to protect cheeses during ripening. Wax creates a natural packaging that protects the cheese from external agents donating pleasant aromas of flowers, fruits and nectar.

PAIRINGS

Wines: Chardonnay and Soave
Multifloral Honey