

🥛 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

Malghesino



Valore energetico/Brennwert/Energy	335 kcal 1400 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	18,5 g
Sale/Salz/Salt	

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
421	🐄 🔪	2,5 kg	ø 14 H 15cm	60-90 gg	52 %	🟢 🟡	4

Fornitore: Caseificio Angelo Croce

Provenienza: Lombardia

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

Lieferant: Caseificio Angelo Croce

Herkunft: Lombardei

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Caseificio Angelo Croce

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-solubile

Gusto: sapido, particolarmente piccante

Aromi: panna, funghi freschi, sottobosco

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, sehr pikant

Aroma: Sahne, frische Pilze, Unterholz

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-soluble

Flavour: tasty, very hot

Aromas: cream, fresh mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Formaggio erborinato a pasta molle realizzato con latte intero e caglio di vitello, crosta ruvida e rossiccia, pasta bianca crema con muffa nobile verde/blu e caratteristica forma cilindrica.

Formaggio da dessert, ideale da consumare a fine pasto.

BESCHREIBUNG

Weicher Blauschimmelkäse, welcher aus Vollmilch und tierischem Lab hergestellt wird. Raue rötliche Rinde, creme-weißer Teig mit grünen und blauen Edelpilz-Äderungen. Charakteristische Zylinderform. Ideal als Dessert oder Abschluss einer Mahlzeit.

DESCRIPTION

Soft blue cheese made with whole milk and veal curd, rough reddish rind, cream white paste and green/blue noble veins. Ideal at the end of the meal.

ABBINAMENTI

Vini: vini passiti da dessert

Miele al tartufo - Azienda Savini tartufi

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Dessertwein, Süßwein

Trüffelhonig - Savini tartufi

PAIRINGS

Wines: dessert wines

Truffle honey - Company Savini truffles