




 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

 1/2

 1/4

 1/8





## Melchior

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g ,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g 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
157	 	250 g	ø 12 H 4cm	30 gg	48 %		5

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** pasta molle

**Affinato:** miscela di spezie del Panpepato, mandorle, anice stellato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, mandorle, noce moscato, spezie per panpepato nella crosta

**Allergeni:** latte, mandorle

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** speziato, fruttato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato

**Aromi:** cannella, pimento, frutta secca

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Mischung aus Lebkuchen Gewürzen, Mandeln, Sternanis

**Zutaten:** Milch, Lab, Salz, Mandeln, Muskatnuss, Lebkuchengewürz in der Kruste

**Allergene:** Milch, Mandeln

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** würzig, fruchtig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig

**Aroma:** Zimt, Piment, Trockenfrüchte

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** soft cheese

**Refined:** mixture of spices of gingerbread, almonds, star anise

**Ingredients:** milk, salt, rennet, almond, nutmeg, spices of gingerbread

**Allergens:** milk, almond

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** spicy, fruity

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty

**Aromas:** cinnamon, pimento, dried fruits

### DESCRIZIONE

Formaggio tipo "Taleggio" il cui nome evoca uno dei tre Re Magi. In questo affinamento, infatti, abbiamo cercato di portare tutti i profumi e i sapori del Natale. La grassezza del formaggio viene smorzata dalla miscela di spezie, ne risulta un gusto pieno, equilibrato e piacevolmente aromatico.

### ABBINAMENTI

Vini: bollicine, vin brûlé  
Datteri essiccati

### BESCHREIBUNG

Käse nach Taleggio-Art. Der Name ist eine Anlehnung an einen der drei Heiligen Könige. Mit dieser Veredelung haben wir versucht, alle weihnachtlichen Düfte und Geschmäcker zu vereinen. Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch die Gewürzmischung gemindert. Das Ergebnis ist ein Käse mit vollem, ausgeglichenem und aromatischem Geschmack.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, Glühwein  
Getrocknete Datteln

### DESCRIPTION

Taleggio cheese whose name is that of one of the "Three Wise Men". In this refinement, indeed, we have tried to bring all the flavours and tastes of Christmas. The natural fatness of the cheese is softened by the aging with the mixture of spicy, the result is a full and balanced flavour.

### PAIRINGS

Wines: sparkling wine, vin brûlé  
Dry dates