

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

1/2

1/4

1/8

DEGUST[®]
Affineur



Orsino

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	336,00 kcal 1395,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	28,50 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,10 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,80 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,60 g
Proteine/Eiweiß/Protein	19,40 g
Sale/Salz/Salt	1,00 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
126		230 g	ø 10 H 4cm	40	50 %		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Affinato: foglie d'aglio orsino

Ingredienti: latte, sale, caglio, aglio orsino

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale

Texture: morbida-elastica

Gusto: equilibrato, dolce, salato

Aromi: aglio selvatico, sottobosco

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Bärlauch Blätter

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Bärlauch

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: ausgeglichen, süß-salzig

Aroma: wilder Knoblauch, Unterholz

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Refined: wild garlic leaves

Ingredients: milk, salt, rennet, wild garlic leaves

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: balanced, sweet-salty

Texture: soft-elastic

Flavour: balanced, sweet-salty

Aromas: wild garlic, undergrowth

DESCRIZIONE

L'aglio orsino arricchisce il formaggio di piacevoli e intense note vegetali. La grassezza del formaggio si sposa benissimo con le note decise di quest'erba che ricorda l'aglio e i profumi del sottobosco.

Ottimo servito come antipasto con insalate fresche.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, Kerner, Sylvaner

Conserve: crema di erbe spontanee Agreste - Azienda Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/agreste/>

BESCHREIBUNG

Der Bärlauch bereichert den Käse mit angenehm pflanzlichen Noten. Der Fettgehalt des Käses passt sehr gut zu den kräftigen Noten vom Bärlauch, welcher entfernt an Knoblauch und Unterholz erinnert. Ausgezeichnet als Antipasto mit frischem Salat.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatischer Weißwein, Kerner, Sylvaner

Konserven: Creme aus der Wildkräutermischung „Agreste“ - Primitivizia
<http://www.primitivizia.it/prodotti/agreste/>

DESCRIPTION

The wild garlic leaves enrich the cheese with nice and intense vegetal notes. The cheese's fatness goes well with the vegetable notes of wild garlic and the scents of undergrowth. Great served as an appetizer with fresh salads.

PAIRINGS

Wines: Kerner, Sylvaner

Preserves: cream of wild herbs Rustic - Company Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/agreste/>