

🍶 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



Wirzi

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	436,30 kcal 1825,32 kJ
Grassi/Fett/Fat	35,56 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26,30 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	3,46 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,62 g
Proteine/Eiweiß/Protein	25,12 g
Sale/Salz/Salt	0,33 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
254	 	240 g	ø 8 H 4cm	90 gg	50%		8

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: birra scura doppio malto Sixtus (Forst), pane secco Schüttelbrot

Ingredienti: latte, sale, birra, pane "Schüttelbrot"

Allergeni: latte, glutine

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato, tostato

Texture: morbida-elastica

Gusto: intenso, salato

Aromi: cavolo cotto, cumino, lieviti, crosta di pane

DESCRIZIONE

L'affinamento con birra e pane Schüttelbrot armonizza il sapore di questo formaggio creando un sapore equilibrato, intenso e piacevolmente speziato.

ABBINAMENTI

Ovviamente l'abbinamento perfetto è con la birra Sixtus utilizzata per l'affinamento ma si accompagna bene anche ad altre birre dal bouquet floreale e a vini bianchi speziati.

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Dunkles Doppelmalz Bier Sixtus (Forst), Schüttelbrot

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Bier, Schüttelbrotbrösel

Allergene: Milch, Gluten

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig, geröstet

Textur: weich-elastisch

Geschmack: intensiv, salzig

Aroma: gekochter Kohl, Kümmel, Hefe, Brotkruste

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Bier und Schüttelbrot verleiht dem Käse einen ausgewogenen und angenehm würzigen Geschmack.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: würzige Weißweine
Perfekt in Kombination mit einem Sixtus Bier der Brauerei Forst oder anderen Biersorten mit blumigem Bouquet.

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: semi-hard cheese

Refined: double malt dark ale Sixtus (Forst), dry crunchy bread called Schüttelbrot

Ingredients: milk, salt, rennet, beer, crunchy bread called Schüttelbrot

Allergens: milk, gluten

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, spicy, toasted

Texture: soft-elastic

Flavour: intense, salty

Aromas: cooked cabbage, cumin, yeasts, bread crust

DESCRIPTION

The refinement with beer and Schüttelbrot bread softens the intense aromas of this cheese, the result is an equilibrated and pleasant spicy flavor.

PAIRINGS

Of course, the perfect pairing is with the Sixtus beer (used for the refinement), but it also goes well with other beers with floral bouquet.