



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Cheddar



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	120 KCAL 504 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	9,0 G 6,0 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	9,0 G
Sale/Salz/Salt	1,9 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
306		20 kg	ø 32 H 21cm	12 m	50%		1

Fornitore: 142

Provenienza: Inghilterra

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 142

Herkunft: England

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: England

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, sensazioni di burrosità e piccantezza

Aromi: erba verde (crescione), frutta esotica, semi di senape

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süß-salzig, buttrige und scharfe Empfindungen

Aroma: grünes Gras, Kresse, exotische Früchte, Senfkörner

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, buttery and piquant sensations

Aromas: green gras (cress), exotic fruit, mustard seeds

DESCRIZIONE

Si tratta del famoso formaggio dell'Inghilterra meridionale. Le forme possono raggiungere i 30 kg di peso. Vengono unte con del grasso e, per conservarle, avvolte con garze in cui poi maturano nelle cantine. La crosta ha una pigmentazione spontanea tra il grigio e il marrone. La stagionatura dura circa 12 mesi. Con il tempo nella pasta si possono sviluppare delle venature verdi che sono indici di qualità e della produzione tradizionale. La struttura della pasta è compatta e friabile, al palato rivela un gusto pieno, accenti burrosi e piccanti con aromi di rafano fresco.

BESCHREIBUNG

Bei diesem Käse handelt es sich um den großen Klassiker Südenglands. Die Käselaipe erreichen ein Gewicht von bis zu 30 kg. Sie werden mit Fett bestrichen und für die Konservierung in Gaze bandagiert, worauf sie in Kellern reifen. Die Rinde weist eine natürlich graubraune Pigmentkruste auf. Die Reifezeit beträgt ungefähr 12 Monate. Mit zunehmender Reifung können sich bei diesem Käse blaue Venen bilden, dies ist ein Zeichen der besonderen Qualität und traditionellen Herstellung. Die Struktur ist kompakt und mürb, er charakterisiert sich durch vollmundige, buttrige, pikante Ansätze und Aromen von frischen Meerrettichwurzeln.

DESCRIPTION

This cheese is the great classic of southern England. The cheeses can weigh up to 30 kg. They are brushed with fat and bandaged in gauze for preservation, whereupon they mature in cellars. The rind has a natural grey-brown pigment crust. The ripening period is about 12 months. As it matures, blue veins may appear on this cheese, a sign of its special quality and traditional production. The structure is compact and crumbly, it is characterised by full-bodied, buttery, spicy beginnings and aromas of fresh horseradish roots.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici o rossi come Pinot nero, whisky

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine oder Rotweine wie der Blauburgunder, Whisky

PAIRINGS

Wine accompaniment: aromatic white wines or red wines such as Pinot Noir, whisky

