



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



## Blu di Bufala



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	387 KCAL 1603 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	36 G 27 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 G
Sale/Salz/Salt	1,4 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
415		4 kg	ø 20 H 12cm	60 gg	61 %		4

**Fornitore:** 159

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte di Bufala, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato con sensazione di pungenza

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, lieve sensazione di piccantezza

**Aromi:** bufalino, funghi, sottobosco, vaniglia

### DESCRIZIONE

Questo particolare formaggio di bufala si presenta come un cubo con crosta screziata ricca di pigmenti gallo-grigi-rossastri, una pasta venata di muffe nobili blu-verdi, umida e granulosa dal profumo intenso. Si tratta di un formaggio molto saporito con accenti dolci ed erbacei. Si percepiscono aromi di noce, cioccolato fino a fungo e muschio. Il gusto è deciso e persistente, ma grazie al contenuto di grasso, risulta piacevolmente pieno.

### ABBINAMENTI

Ottimo per degustazioni di formaggio;

Vino consigliato: Moscato di Scanzo DOCG

Suggerimento: cioccolato fondente

**Lieferant:** 159

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Büffelmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, würzig mit leichter Schärfe

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, leichte

Schärfeempfindungen

**Aroma:** Büffelmilch, Pilze, Unterholz, Vanille

### BESCHREIBUNG

Dieser besondere Käse aus Büffelmilch, mit quadratischer Würfelform und liniertes Rinde ist reich an gelb-grau-rötlichen Pigmenten und weist eine grün-blaue Edelpilzaderung mit einem feuchten, krümeligen Teig mit ausgeprägtem Geruch auf. Es handelt sich um einen gehaltvollen Käse mit süßen und herben Akzenten. Die Aromen gehen von nussig und schokoladig über pilzig bis hin zu Moschus. Der Geschmack ist kräftig und anhaltend, aufgrund des Fettgehalts aber fein abgerundet.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Optimal für Käseverkostungen;

Weinbegleitung: Moscato di Scanzo DOCG

Sonstiges: Cioccolato Fondente

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** buffalo milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy with pungent sensations

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, slight sensation of hotness

**Aromas:** typical water buffalo aroma, mushrooms, undergrowth, vanilla

### DESCRIPTION

This cheese with a square cube shape and lined rind is rich in yellow-grey-reddish pigments and has a green-blue noble vein with a moist, crumbly paste with a distinct smell. It is a rich cheese with sweet and tart accents. The aromas go from nutty and chocolatey to mushroomy and musky. The taste is strong and persistent, but finely rounded due to the fat content.

### PAIRINGS

Optimal for cheese tastings;

Wine accompaniment: Moscato di Scanzo DOCG

Other: Cioccolato Fondente