

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



Blu di Pecora

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	282 kcal 1171 kJ
Grassi/ Fett/Fet	22 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	14 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	2,9 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
402	 	3 kg	ø 11 H 5cm	40 gg	47%		1

Fornitore: Si Invernizzi

Provenienza: Piemonte

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Si Invernizzi

Herkunft: Piemont

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Si Invernizzi

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto:

Texture:

Gusto:

Aromi:

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch:

Textur:

Geschmack:

Aroma:

TASTING

Odour:

Texture:

Flavour:

Aromas:

DESCRIZIONE

ABBINAMENTI

BESCHREIBUNG

BEGLEITVORSCHLÄGE

DESCRIPTION

PAIRINGS