



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 Eden



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	360 KCAL 1470 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,6 G 0,6 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 G
Sale/Salz/Salt	1,0 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
420		200 g	ø 8 H 5cm	30 gg	50%		8

Fornitore: 60

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fichi, agrumi, mandorle, finocchio, rum

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, sensazione di piccantezza

Aromi: fichi, finocchio selvatico, frutta secca, marzapane

DESCRIZIONE

La base è un piccolo erborinato che Degust abbina a vari sapori come fichi, scorzette d'arancia e semi di finocchio. Sotto la farcitura fruttata, il formaggio maturo è compatto e burroso con una omogenea venatura blu-verde nella pasta. Il risultato è un erborinato dal sapore articolato e inebrianti aromi.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: Passito di Pantelleria (vino dolce)

Suggerimento: pane alle noci

Lieferant: 60

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Zitrusfrüchte, Mandeln, Fenchel, Rum

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, scharfe Noten

Aroma: Feigen, wilder Fenchel, Trockenfrüchte, Marzipan

BESCHREIBUNG

Eine perfekte Blauschimmelbasis mignon, welche Degust mit vielschichtigen Geschmäckern wie Feigen, Orangenzeste und Fenchelsamen kombiniert. Unter seinem fruchtigen Belag ist der reife Käse kompakt und buttrig mit einer gleichmäßigen grünblauen Äderung. Das Ergebnis ist ein Blauschimmelkäse mit vielseitigen Geschmacksprofil und berauschenden Aromen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Passito di Pantelleria (Süßwein)

Sonstiges: Nussbrot

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, fennel seeds, candied citrus fruits, almonds, rum

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, sensation of spiciness

Aromas: figs, wild fennel, dried fruit, marzipan

DESCRIPTION

A perfect blue base mignon, which Degust combines with multi-layered flavours such as figs, orange zest and fennel seeds. Beneath its fruity coating, the mature cheese is compact and buttery with an even green-blue veining. The result is a blue cheese with a versatile flavour profile and heady aromas.

PAIRINGS

Wine accompaniment: Passito di Pantelleria (sweet wine)

Other: nut bread