

🍶 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 Eden

CULTURA INNOVA

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: Backensholz

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, finocchietto selvatico, frutta secca, marzapane

Lieferant: Backensholz

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

Supplier: Backensholz

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

DESCRIZIONE

Formaggio erborinato ideale per fare un gustoso regalo. Piccole dimensioni ma grande ricchezza di sapori e inebrianti aromi.

ABBINAMENTI

Vini: vino passito di Pantelleria
Pane alle noci

BESCHREIBUNG

Idealer Blauschimmelkäse als geschmacklicher Höhepunkt. Vielfältiges Geschmacksprofil mit berauschenden Aromen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Passito di Pantelleria (Süßwein)
Nussbrot

DESCRIPTION

Blue cheese ideal to make a very delicious present. Small dimensions but big flavors and heady aromas.

PAIRINGS

Wines: dessert wine from Pantelleria (Sicily)
Walnuts bread