



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



½



¼



⅛

DEGUST
Affineur

Blu Fume



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	389 KCAL 1612 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 G
Sale/Salz/Salt	2 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
425		3 kg	ø 18 H 11cm	90 gg	55 %		1

Fornitore: 225

Provenienza: Austria

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 225

Herkunft: Österreich

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria

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

Questo formaggio viene prodotto in un caseificio della Stiria (A) in una zona rinomata per la produzione di formaggio di qualità. La muffa utilizzata per l'erborinatura è un selezionato "penicillium glaucum roqueforti". Grazie all'affumicatura a freddo il formaggio acquista una crosta marroncina e il processo di maturazione viene rallentato. La struttura della pasta è burrosa e friabile. La nota affumicata penetra e completa il sapore del formaggio lasciando un'armonica persistenza. Si tratta di una nuova e intrigante interpretazione dei formaggi erborinati!

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird in einer Sennerei in der Steiermark (Österreich) hergestellt, eine Gegend, die für die Produktion hochwertiger Käse bekannt ist. Die Käserei verwendet für die Schimmelansetzung ein ausgewähltes „Penicillium glaucum roqueforti“. Durch die kalte Räucherung bekommt der Käse eine bräunliche Rinde und der Reifeprozess wird verlangsamt. Die Struktur präsentiert sich butterig-mürb. Die Rauchnote durchdringt und komplettiert das Geschmacksbild und hinterlässt eine harmonische Persistenz. Eine neue und spannende Interpretation von Blauschimmelkäse!

DESCRIPTION

This cheese is produced in an alpine dairy in Styria (Austria), an area known for producing high-quality cheeses. The cheese dairy uses a selected "Penicillium glaucum roqueforti" for the mould growth. The cold smoking gives the cheese a brownish rind and slows down the ripening process. The structure is buttery and crumbly. The smoky note penetrates and completes the taste picture and leaves a harmonious persistence. A new and exciting interpretation of blue cheese!

ABBINAMENTI

Bevanda consigliata: whisky torbato

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Whisky mit Torfaromen

PAIRINGS

Wine pairing: Whiskey with peat aromas