



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 Royal



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	389 KCAL 1.612 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	2,0 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
417		1,2 kg	ø 18 H 7cm	90 gg	55%		1

**Fornitore:** 73

**Provenienza:** Austria (Stiria)

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, frutta secca, pinoli, fave di cacao, rum

**Allergeni:** latte, pinoli

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, vegetale, tostato

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, sensazione di piccantezza

**Aromi:** prugne, frutta secca, funghi secchi, cacao

### DESCRIZIONE

Le ispirazioni per l'affinamento traggono spunto dalle occasioni più diverse – qui parte da un dolce alle prugne. I formaggi erborinati hanno aromi intensi e si sposano molto bene con frutta essiccata. Nel caso di questo affinamento l'intenzione era quella di abbinare il gusto intenso e piccante dell'erborinato con aromi fruttati portandoli ad un armonico bilanciamento.

### ABBINAMENTI

Grazie al particolare affinamento il formaggio è adatto anche come dessert o pre-dessert con frutta, un buon bicchiere di vino dolce o un distillato;

Suggerimenti: pane bianco come ad esempio baguette

**Lieferant:** 73

**Herkunft:** Österreich (Steiermark)

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Trockenfrüchte, Pinienkerne, Kakaobohnen, Rum

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, pflanzlich, geröstet

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, pikante Noten

**Aroma:** Pflaumen, Trockenfrucht, getrocknete Pilze, Kakao

### BESCHREIBUNG

Inspirationen für eine Veredelung sind von mannigfaltiger Natur – hier entspringt sie einem Zwetschgenkuchen. Blauschimmelkäse haben ein intensives aromatisches Profil und harmonieren besonders gut mit getrockneten Früchten. Bei dieser Veredelung bestand die Intention darin, die Intensität und den herzhaft-pikanten Geschmack des Blauschimmels mit fruchtigen Aromen zu ergänzen und harmonisch auszubalancieren.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Aufgrund der Veredelung eignet sich der Käse auch gut als Dessert oder Pré-Dessert mit Obst, einem guten Glas Süßwein oder einem Destillat;

Sonstiges: Weißbrot, wie etwa Baguette

**Supplier:**

**Origin:** Austria (Styria)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, dried fruits, pine nuts, cacao beans, rum

**Allergens:** milk, pine nuts

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** fruity, vegetal, toasted

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, sensation of spiciness

**Aromas:** plums, dried fruit, dried mushrooms, cocoa

### DESCRIPTION

Inspirations for a refinement are of manifold nature - here it springs from a plum cake. Blue cheeses have an intense aromatic profile and harmonise particularly well with dried fruits. In this refinement, the intention was to complement and harmoniously balance the intensity and savoury taste of blue cheese with fruity flavours.

### PAIRINGS

Due to the refinement, the cheese is also well suited as a dessert or pre-dessert with fruit, a good glass of sweet wine or a distillate; Other: white bread, such as baguette