



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8


Affineur



Blu Royal

CULTURA INNOVA

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: Ennstal Milch

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

I formaggi erborinati hanno un profilo aromatico intenso e trovano nella frutta secca e candita prediletti accompagnamenti. In questo affinamento abbiamo cercato di smorzare alcune note pungenti con aromi fruttati, esaltando la naturale predisposizione del formaggio ad essere consumato con vini dolci, frutta e distillati.

Le prugne utilizzate sono le "Susine di Dro" D.O.P della Provincia di Trento. Ideale come pre-dessert.

ABBINAMENTI

Vini: dolci e passiti

Pane bianco tipo baguette

Lieferant: Ennstal Milch

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

Blauschimmelkäse haben ein intensives aromatisches Profil und harmonisieren besonders gut mit getrockneten und kandierten Früchten. Bei dieser Veredelung war es uns wichtig, die Intensität des Blauschimmels mit fruchtigen Aromen zu ergänzen. Daher eignet sich der Käse auch gut als Dessert oder Prä-Dessert mit Obst, einem guten Glas Süßwein oder einem Destillat.

Die hier verwendeten Pflaumen sind die „Susine di Dro“ D.O.P. aus dem Trentino.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßweine
Weißbrot, z.B. Baguette

Supplier: Ennstal Milch

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

Blue cheeses have an intense aromatic profile, they find in nuts and candied fruits their favourite accompaniments. In this refinement we tried to soften some stinging notes of the cheese with fruity aromas, enhancing its natural predisposition to be eaten with sweet wines, fruit and spirits. Ideal as a pre-dessert.

PAIRINGS

Wines: Sweet and dessert wines
White bread baguette