



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

**DEGUST**  
Affineur

## CaRuBlú®



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	30G 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
401		1,6 kg	ø 20 H 7cm	90 gg	50%		1

**Fornitore:** 74

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fave di cacao, rum

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, tostato, animale

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, leggermente amaro, sensazione di piccantezza

**Aromi:** intensi di funghi secchi, cioccolato, cuoio

### DESCRIZIONE

In questo formaggio a latte crudo con piacevole erborinatura, l'affinamento enfatizza le naturali note di tostato e cacao del formaggio erborinato. L'aroma amabile del rum e l'amaro delle fave di cacao contrastano le note dolci-burrose. Il risultato è un gusto perfettamente equilibrato e armonico.

### ABBINAMENTI

Eccellente per aprire un dessert oppure come formaggio da meditazione, ma anche per accompagnare piatti di selvaggina.

Vini consigliati: dolci

Suggerimenti: rum, cioccolata

**Lieferant:** 74

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Cacaobohnen, Rum

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, geröstet, tierisch

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Liebschmack:** süß, leicht bitter, pikante Noten

**Aroma:** intensiv nach getrockneten Pilzen, Schokolade, Leder

### BESCHREIBUNG

Bei diesem Rohmilchkäse mit dekorativer Blauschimmeläderung unterstreicht die Veredelung die natürlichen Röst- und Kakaonoten des Blauschimmelkäses. Das liebliche Aroma des Rums und das Bittere der Kakaobohnen vermindern die buttrig-süßen Noten. Das Ergebnis ist ein perfekt ausgeglichenes und harmonisches Geschmacksprofil.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Pré-Dessert oder Meditationskäse oder als Beilage zu Wildgerichten;

Weinbegleitung: Süßweine

Sonstiges: Rum, Schokolade

**Supplier:**

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, cocoa beans, rum

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, toasted, animal

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, slightly bitter, sensation of spiciness

**Aromas:** intense of dried mushrooms, chocolate, leather

### DESCRIPTION

In this raw milk cheese with decorative blue mould veining, the refinement emphasises the natural roasted and cocoa notes of the blue cheese. The sweet aroma of the rum and the bitterness of the cocoa beans diminish the buttery-sweet notes. The result is a perfectly balanced and harmonious flavour profile.

### PAIRINGS

Excellent as a pre-dessert or meditation cheese or as an accompaniment to game dishes;

Wine accompaniment: sweet wines

Other: rum, chocolate