



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



CaRuBlù® mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	356 KCAL 1492 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 G
Sale/Salz/Salt	1,8 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
918		300 g	ø 8 H 6cm	40 gg	45%		6

Fornitore: 264

Provenienza: Austria

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 264

Herkunft: Österreich

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato, animale

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, sensazione di piccantezza

Aromi: intense di funghi secchi, cioccolato, cuoio

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet, tierisch

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, pikante Noten

Aroma: intensiv nach getrockneten Pilzen, Schokolade, Leder

TASTING

Odour: vegetal, toasted, animal

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, sensation of spiciness

Aromas: intense of dried mushrooms, chocolate, leather

DESCRIZIONE

Questo affinamento enfatizza le naturali note di tostato e cacao degli erborinati. L'amabile aroma del rum e l'amaro delle fave di cacao fungono da complemento alle note burrose-dolci del formaggio. Il risultato è un sapore perfettamente equilibrato ed armonico in cui nessun elemento è di disturbo a un altro.

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung unterstreicht die natürlichen Röst- und Kakaonoten des Blauschimmelkäses. Das liebevolle Aroma des Rums und das Bittere der Kakaobohnen ergänzen die buttrig-süßen Noten des Käses. Das Ergebnis ist ein perfekt ausgeglichenes und harmonisches Geschmacksprofil, bei dem kein Element das andere stört.

DESCRIPTION

This 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 complement the buttery-sweet notes of the cheese. The result is a perfectly balanced and harmonious flavour profile where no element interferes with the other.

ABBINAMENTI

Eccellente come pre-dessert o formaggio da meditazione come anche con piatti di selvaggina;

Vini consigliati: dolci, rum

Suggerimento: cioccolato

SERVIERVORSCHLÄGE

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

Weinbegleitung: Süßweine, Rum

Sonstiges: Schokolade

PAIRINGS

Excellent as a pre-dessert or meditation cheese and as an accompaniment to game dishes; Wine accompaniment: sweet wines, rum Other: chocolate