



 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



Cheddar

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	120 kcal 504 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	9,0 g 6,0 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	9,0 g
Sale/Salz/Salt	1,9 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
306	 	20 kg	ø 32 H 21cm	12 m	50%	 	1

Fornitore: Neals yard

Provenienza: Inghilterra

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, sensazioni di burrosità e piccantezza

Aromi: erba verde (crescione), frutta esotica, semi di senape

DESCRIZIONE

Questo formaggio è un grande classico del Sud dell'Inghilterra. Le forme raggiungono i 30 kg e sono spalmate di grasso e avvolte in garze per la conservazione. Naturale fioritura grigio-marrone sulla crosta. Stagionatura ca. 12 mesi. La struttura si presenta compatta e friabile con sensazioni di burrosità e piccantezza.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici o vini rossi come il Pinot Noir, whisky

Lieferant: Neals yard

Herkunft: England

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süß-salzig, buttrige und scharfe Empfindungen

Aroma: grünes Gras, Kresse, exotische Früchte, Senfkörner

BESCHREIBUNG

Bei diesem Käse handelt es sich um den großen Klassiker Südenglands. Die Käselaipe erreichen ein Gewicht von bis zu 30 kg. Sie werden mit Fett bestrichen und für die Konservierung in Gaze eingehüllt, worauf sie in Kellern reifen. Die Rinde weist eine natürlich graubraune Blütenkruste auf. Die Reifezeit beträgt ca. 12 Monate. Die Struktur ist kompakt und mürb - mit buttrigen und pikanten Ansätzen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine oder Rotweine wie der Blauburgunder, Whisky

Supplier: Neals yard

Origin: England

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, buttery and piquant sensations

Aromas: green gras (cress), exotic fruit, mustard seeds

DESCRIPTION

This cheese is an all-time classic of the Southern England region. A wheel can reach up to a weight of 30kg; each of them are rubbed with fats gets and then wrapped up in cotton lints and put into cellars for the curing phase. Natural grey-brownish colored blooming on the rind. Curing process of 12 months. The texture is compact and friable with buttery and hot spicy sensations.

PAIRINGS

Wines: aromatic white wines or red wines like Pinot Noir, whisky