



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



1/3

**DEGUST**  
Affineur

## CitrusBlu



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	360 KCAL 1.470 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 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
403		1,6 kg	ø 20 H 8cm	90 gg	50%		1

**Fornitore:** 75

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

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, agrumi, fave di cacao, pistacchi, chiodi di garofano, cannella

**Allergeni:** latte, pistacchi

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, speziato, animale

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** ricco, persistente, dolce con sensazioni piccanti

**Aromi:** intensi di agrumi, cannella, cacao, pelle

### DESCRIZIONE

Questo affinamento mira a smorzare le note piccanti grazie ad aromi fruttati. Quindi questo formaggio si sposa molto bene con della frutta, un bicchiere di vino dolce o un distillato ed è eccellente come pre-dessert. Il naturale contenuto di grasso del formaggio viene equilibrato dall'acidità della frutta candita. I diversi aromi creano tra loro una meravigliosa armonia, pur sentendosi sempre il sapore tipico dell'erborinato. Il risultato è un moderno ed equilibrato gioco tra agrumato, spezie, amarognolo e dolce.

### ABBINAMENTI

Vino consigliato: Passito di Pantelleria

**Lieferant:** 75

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

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Zitrusfrüchte, Cacaobohnen, Pistazien, Zimt, Gewürznelken

**Allergene:** Milch, Pistazien

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, würzig, tierisch

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** vollmundig, anhaltend, süß mit pikanten Noten

**Aroma:** intensiv nach Zitrusfrüchten, Zimt, Kakao, Leder

### BESCHREIBUNG

Diese Veredelung zielt darauf ab, die etwas scharfen Noten durch fruchtige Aromen abzuschwächen. Daher harmonisiert dieser Käse besonders gut mit Obst, einem Glas Süßwein oder einem Destillat und ist hervorragend als Pré-Dessert geeignet. Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch den Säuregehalt der kandierten Früchte ausgeglichen. Die verschiedenen Aromen befinden sich in einem wunderbaren Einklang, dennoch schmeckt man den für den Blauschimmel so typischen Charakter. Das Ergebnis ist ein modernes, ausgewogenes Spiel mit Zitrusfrucht, Gewürzen, Bitterstoffen und Süße.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Passito di Pantelleria

**Supplier:**

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

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, candied fruits, pistachios, cinnamon leaf, cloves, cocoa beans

**Allergens:** milk, pistachios

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** fruity, spicy, animal

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** rich, persistent, sweet with sensation of spiciness

**Aromas:** intense of citrus fruits, cinnamon, cocoa, leather

### DESCRIPTION

This refinement aims to soften the somewhat sharp notes with fruity aromas. Therefore, this cheese harmonises particularly well with fruit, a glass of sweet wine or a distillate and is excellent as a pré-dessert. The natural fat content of the cheese is balanced by the acidity of the candied fruit. The different flavours are in wonderful harmony, yet you can taste the character so typical of blue cheese. The result is a modern, balanced interplay of citrus, spice, bitterness and sweetness.

### PAIRINGS

Wine accompaniment: Passito di Pantelleria