

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🍷 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🍷 ½

🍷 ¼

🍷 ⅓

DEGUST
Affineur



CitrusBlu

CULTURA INNOVA

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: Backensholz

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

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.

La naturale grassezza del formaggio viene smorzata dall'acidità della frutta candita, ne risulta una perfetta sintonia di sapori. Ideale come pre-dessert.

ABBINAMENTI

Vini: passito di Pantelleria

Lieferant: Backensholz

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

Bei der Veredelung haben wir versucht, die etwas scharfen Noten durch fruchtige Aromen abzuschwächen. Daher harmoniert der Käse besonders gut mit Obst, einem Glas Süßwein oder einem Destillat, auch als Prä-Dessert.

Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch den Säuregehalt der kandierten Früchte gemindert. Die verschiedenen Aromen befinden sich in einem wunderbaren Einklang.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Passito di Pantelleria

Supplier: Backensholz

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

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. The natural fatness of this cheese is softened by the acidity of candied fruit, the result is a perfect harmony of flavours. Ideal as a pre-dessert.

PAIRINGS

Wines: Sweet wine from Pantelleria (Sicily)