



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

Delizius



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	282 KCAL 1.168 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,7 G 1,7 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	12 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
001		400 g	ø 10 H 5cm	8 gg	61 %		5

Fornitore: 34

Provenienza: Langhe-Piemonte

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte, latte di pecora, latte di capra, caglio, sale, conservante E220 sulla frutta secca, spezie

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, fermentativo

Texture: umida-tenua

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: panna fresca, lieviti, frutta secca

DESCRIZIONE

Questa singolare creazione a base di tre latti e frutta secca precedentemente marinata in distillato di frutta, non colpisce soltanto per il suo aspetto, ma soprattutto per i suoi sentori di latte e un acidulo fruttato che si coniugano in un'eccellente armonia di gusti.

ABBINAMENTI

Ideale servito come antipasto o aperitivo: presentato a centro tavola con l'apposito coltellino, il particolare cromatismo di questo formaggio non lascerà indifferenti.

Vini consigliati: bianchi freschi e fruttati, spumanti, vini rosé.

Lieferant: 34

Herkunft: Langhe-Piemont

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Kuh-, Schaf-, Ziegenmilch, Lab, Salz, Konservierungsstoff E220 in den Trockenfrüchten, Gewürze

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, fermentativ

Textur: feucht-zart

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: frische Sahne, Hefe, Trockenfrüchte

BESCHREIBUNG

Diese besondere Kreation aus zartem Dreimilch-Käse und getrockneten Früchten, die zuvor mit einem Fruchtdestillat mariniert werden, spricht nicht nur die Optik an, sondern besticht mit milchig, fruchtigen und feinen säuerlichen Charakteristika auch durch eine exzellente Geschmacksharmonie.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Antipasto oder als Aperitif zu servieren, indem der farbenprächtige Käse in der Tischmitte mit einem kleinen Messer serviert wird.

Weinbegleitung: frische und fruchtbetonte Weißweine, Schaumweine, Roséweine

Supplier:

Origin: Langhe-Piedmont (Italy)

Type: fresh cheese

Ingredients: milk, goat milk, sheep milk, rennet, salt, preservative materials E220 in the dehydrated fruit, spicy

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, fermented

Texture: humid-tenuous

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: fresh cream, yeasts, dried fruits

DESCRIPTION

This is a special creation of delicate cheese made from cow's, goat's and sheep's milk. It is a special eye-catcher, due to the dried fruits that are marinated with a fruit distillate beforehand. It captivates with lactic, fruity and subtle acidic characteristics that lead to an excellent harmony of flavours..

PAIRINGS

Ideal to serve as an antipasto or as an aperitif by serving the colorful cheese in the center of the table with a small knife.

Wine pairing: fresh and fruity white wines, sparkling wines, rosé wines.