



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



Diavoletto



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	312 KCAL 1.305 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 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
159		180 g	ø 7 H 4cm	30 gg	45 %		10

Fornitore: 46

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino

Allergeni: latte

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

Lieferant: 46

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Peperoncino

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria (Allgäu)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture, chilli

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: salato, sensazione di piccantezza

Aromi: cavolo cotto, terra umida, frutta esotica, peperoncino

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: salzig, scharfe Noten

Aroma: gekochter Kohl, feuchte Erde, exotische Früchte, Chili

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: salty, sensation of spiciness

Aromas: cooked cabbage, moist earth, exotic fruits, chilli pepper

DESCRIZIONE

L'affinamento con il peperoncino contrasta piacevolmente con una sensazione di bocca burrosa creando così un gusto pieno ed equilibrato. Va aggiunto che il peperoncino (Capsaicin) è un conservante naturale oltre a creare un bel contrasto cromatico tra il rosso brillante dell'affinamento e la pasta bianca del formaggio.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Chili (Peperoncino) bildet einen angenehmen Kontrast zu dem buttrigen Mundgefühl, dadurch ist der Geschmack voll und ausgeglichen. Zudem ist Chili (Capsaicin) ein natürliches Konservierungsmittel und schafft einen tollen optischen Farbkontrast zwischen dem leuchtenden Rot der Veredelung und dem weißen Teig des Käses.

DESCRIPTION

The natural fat content of this cheese is softened by the refinement with chilli (Peperoncino), which makes the taste full and balanced. In addition, chilli (capsaicin) is a natural preservative and creates a great visual colour contrast between the bright red of the garnish and the white paste of the cheese.

ABBINAMENTI

Adatto sia come aperitivo che come antipasto, accompagna verdure alla griglia o pane bianco

Vini consigliati: rossi di corpo

SERVIERVORSCHLÄGE

Passend als Aperitif oder als Vorspeise, zu Grillgemüse oder Weißbrot;

Weinbegleitung: vollmundige Rotweine

PAIRINGS

Suitable as an aperitif or as a starter, with grilled vegetables or white bread;

Wine accompaniment: full-bodied red wines