



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 nero



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
160		180 g	ø 7 H 4cm	30 gg	45 %		10

Fornitore: 47

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

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

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: salato, persistente, sensazioni di freschezza e piccantezza

Aromi: burro fuso, cavolo cotto, pepe, balsamico

DESCRIZIONE

La percezione del contenuto di grasso di questo formaggio viene ridotta grazie all'affinamento con un mix di differenti varietà di pepe portando a un gusto pieno ed equilibrato. Nel corso della maturazione la piccantezza del pepe (Piperin) viene lentamente assorbita dal formaggio che acquista così note balsamiche.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto accompagnato da affumicati;

Vini consigliati: rossi o bianchi leggeri ed aromatici con profumi analoghi e – nel caso dei bianchi – una spiccata acidità

Lieferant: 47

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Pfeffer

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: salzig, anhaltend, frische und scharfe Noten

Aroma: geschmolzene Butter, gekochter Kohl, Pfeffer, Balsamico

BESCHREIBUNG

Der natürliche Fettgehalt dieses Käses wird durch die Veredelung mit einer Mischung von verschiedenen Pfeffersorten vermindert in der Wahrnehmung, dadurch ist der Geschmack voll und ausgeglichen. Während des Reifeprozesses wird die Schärfe des Pfeffers (Piperin) langsam vom Käse absorbiert und verleiht ihm balsamische Nuance.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder Vorspeise in Kombination mit geräucherten Produkten;

Weinbegleitung: leichte und würzige Rot- oder Weißweine mit ähnlichem Duftprofil und einem hohen Säuregehalt

Supplier:

Origin: Austria (Allgäu)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture, pepper

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: salty, persistent, fresh and sensation of spiciness

Aromas: melted butter, cooked cabbage, pepper, balsamic

DESCRIPTION

The natural fat content of this cheese is reduced by the refinement with a mixture of different types of pepper, which makes the taste full and balanced. During the maturing process, the pungency of the pepper (piperine) is slowly absorbed by the cheese, giving it a balsamic nuance.

PAIRINGS

Ideal as an aperitif or starter in combination with smoked products;

Wine pairing: light and spicy red or white wines with a similar scent profile and a high acidity