



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



Edelpilz



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	389 KCAL 1612 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 G
Sale/Salz/Salt	2,0 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
404		2,5 kg	ø 18 H 10cm	60 gg	55%		4

Fornitore: 121

Provenienza: Austria

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 121

Herkunft: Österreich

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetali, fermentativo

Texture: burrosa-friabile

Gusto: dolce-amaro, sensazione di piccantezza

Aromi: sottobosco, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fermentativ

Textur: buttrig-mürb

Geschmack: süß-bitter, pikante Noten

Aroma: Unterholz, Hefen

TASTING

Odour: vegetal, fermented

Texture: buttery-friable

Flavour: sweet-bitter, sensation of hotness

Aromas: undergrowth, yeasts

DESCRIZIONE

Questo formaggio viene realizzato in un piccolo caseificio artigianale che si trova in Stiria (A) in una zona rinomata per la produzione di formaggi di alta qualità. Per la crosta fiorita il caseificio usa un selezionato "penicillium glaucum roqueforti". La consistenza del formaggio è burroso-friabile, convince al palato con una tonalità piccante e un soffio di aroma di bosco.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird in einer kleinen, handwerklich betriebenen Sennerei hergestellt, die sich in der Steiermark (Österreich) befindet, in einer Gegend, die für die Produktion hochwertiger Käse bekannt ist. Für die Schimmelansetzung verwendet die Käserei ein ausgewähltes „Penicillium glaucum roqueforti“. Die Struktur präsentiert sich buttrig-mürb, er überzeugt mit einen pikanten Ton und einem Hauch von Waldaroma.

DESCRIPTION

This cheese is made in a small artisan dairy located in Styria, Austria, in an area known for producing high-quality cheeses. The cheese dairy uses a selected "Penicillium glaucum roqueforti" for mould growth. The structure presents itself buttery and mellow, it convinces with a spicy tone and a hint of forest aroma.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Vino Santo o passiti

Suggerimenti: insalate, miele e tartufo, condimento all'aceto e senape

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Vino Santo oder Passito

Sonstiges: Salate, Honig und Trüffel, Vinaigrette

PAIRINGS

Wine accompaniment: Vino Santo or Passito
Other: salads, honey and truffles, vinaigrette