

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<sup>®</sup>  
Affineur



## 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

EXTRA SELECTION

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:** Ennstal

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Ennstal

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Ennstal

**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 di latte vaccino razza Simmental, è prodotto in una piccola latteria artigianale che si trova nella Stiria, zona dell'Austria vocata alla produzione di formaggi di qualità. Il caseificio utilizza per l'erborinatura un penicillium glaucum roqueforti selezionato; dopo la stagionatura a 6°C e con il 95% di umidità, si confeziona ogni singola forma in uno speciale foglio di alluminio per impedire all'aria di penetrare ulteriormente dentro la forma, in modo tale da arrestare la crescita delle muffe nobili al perfetto grado di sviluppo.

### ABBINAMENTI

Ottimo a dadini sulle insalate

Vino: Vino Santo, vino passito

Vinaigrette

Confits: Miele al tartufo

### BESCHREIBUNG

Er wird in einer kleinen, handwerklich betriebenen Sennerei, die sich in der Steiermark (Österreich) befindet - einer Gegend, die für die Produktion hochwertiger Käse bekannt ist. Die Käserei verwendet für die Schimmelansetzung ein ausgewähltes „Penicillium glaucum roqueforti“.

Die Struktur präsentiert sich buttrig-mürb.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Kombinationen: Vino Santo oder Passito, Salate, Honig und Trüffel, Vinaigrette.

### DESCRIPTION

This cheese is made with the milk of the Simmenthal breed cows in a small artisanal dairy which is situated in the Stiria Austrian region, famous for its remarkable high-quality cheese production. The dairy utilises a selected glaucum penicillium roqueforti which allows the blue veins marbling process to take place; after being cured at 6C and 95% humidity level, every single wheel gets wrapped up in a special aluminium foil which prevents the air from spoiling the cheese and the noble rots from developing too much.

### PAIRINGS

Great diced up and put on fresh salads

Wine: vino Santo, dessert wines

Vinaigrette

Confits: truffle infused honey