



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



Esculentus



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	321 KCAL 1342 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,9 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
115		500 g	ø 12 H 4cm	30 gg	48 %		5

Fornitore: 44

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, Creme fraiche, zigolo dolce (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, mandorle

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

Lieferant: 44

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Creme Fraiche, Erdmandeln (mind. 3%), Lab, Salz

Allergene: Milch, Mandeln

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, tiger nuts

Allergens: milk, almond

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato

Aromi: salmastri, frutta secca, caffè

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig

Aroma: salzig, Trockenfrüchte, Kaffee

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty

Aromas: salty, nutty, coffee

DESCRIZIONE

Nel passato in Tirolo ed anche a Vienna, lo zigolo dolce veniva usato come surrogato del caffè: da qui lo spunto per affinare un formaggio con questo particolare ingrediente. Il formaggio base a forma di mattonella e già ricoperto da una particolare microflora, viene farcito con una crema di zigolo dolce che gli conferisce note di nocciole tostate e caffè. Il risultato: grande piacevolezza al palato con un profilo gustativo articolato e complesso.

BESCHREIBUNG

In der Vergangenheit wurde die Erdmandel im Tiroler Raum und in Wien häufig als Kaffeeersatz verwendet, woraus sich die Idee zu einer Käsecreation mit dieser besonderen Zutat entwickelte. Der Basis-Käse mit einer speziellen Mikroflora hat die Form eines Pflastersteins und wird mit einer Erdmandelcreme gefüllt, welche ihm Noten von gerösteten Nüssen und Kaffee verleiht. Die Quintessenz: Ein angenehmes Mundgefühl mit einem komplexes Geschmacksprofil.

DESCRIPTION

In the past, the tiger nut was often used as a coffee substitute in the Tyrolean region and in Vienna, which gave rise to the idea of a cheese creation with this special ingredient. The basic cheese with a special microflora has the shape of a cobblestone. He is filled with a tiger nut cream, which gives it notes of roasted nuts and coffee. The quintessence: a pleasant mouthfeel and a complex flavour profile.

ABBINAMENTI

È consigliabile tagliare il formaggio con il filo d'acciaio

Vini consigliati: spumanti, birra belga ad alta fermentazione

Suggerimento: nocciole

SERVIERVORSCHLÄGE

Es empfiehlt sich, den Käse mit der Harfe zu schneiden.

Weinbegleitung: Schaumweine, obergärige belgische Biere

Sonstiges: Nüsse

PAIRINGS

It is recommended to cut the cheese with the harp.

Wine pairing: Sparkling wines, top-fermented Belgian beers.

Other: nuts