



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

**DEGUST**  
Affineur

## Felsbrocken BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	414 KCAL 1733 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 G 23 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 G
Sale/Salz/Salt	2,8 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
353		15 kg	ø 30 H 17cm	465 gg	50 %		1

**Fornitore:** 258

**Provenienza:** Germania

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 258

**Herkunft:** Deutschland

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

**Supplier:**

**Origin:** Germany

**Type:** hard-cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:**

**Texture:** cremoso, friabile

**Gusto:** molto forte, caramello

**Aromi:**

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:**

**Textur:** bröckelig, cremig

**Geschmack:** sehr kräftig, caramellig

**Aroma:**

### TASTING

**Odour:**

**Texture:** friable, creamy

**Flavour:** very strong, caramel

**Aromas:**

### DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio a pasta dura prodotto con metodo artigianale utilizzando latte di animali alimentati senza integratori secondo le linee guida "Demeter". Ha una forma dallo scalzo convesso dalla crosta grigio marroncina e una pasta compatta di colore giallo paglierino intenso. La consistenza in bocca si rivela di buona solubilità, al palato ricorda noci e funghi. Pienamente maturo ha un sapore molto deciso, ma lascia la bocca piacevolmente pulita.

### BESCHREIBUNG

Handwerklich hergestellter Hartkäse aus Heumilch ohne Kraftfutter-Fütterung nach Demeter-Richtlinien: Eine nach außen gewölbte Trommelform mit grau-bräunlicher Rinde und ein geschlossener Teig mit intensiv strohgelber Farbe charakterisieren diesen Käse. Die Konsistenz ist schmelzend im Gaumen und erinnert an Nüsse und Pilze. Im vollreifen Zustand schmeckt der Käse sehr kräftig, hinterlässt dabei einen runden Nachgeschmack.

### DESCRIPTION

Artisan hard cheese made from hay-milk without concentrate feeding according to Demeter guidelines: An outwardly curved drum shape with a grey-brownish rind and a closed dough with an intense straw-yellow colour characterise this cheese. The consistency is melting on the palate and reminiscent of nuts and mushrooms. When fully ripe, the cheese tastes very strong, leaving a round aftertaste.

### ABBINAMENTI

Anche questo formaggio è perfettamente adatto per una degustazione con vini rossi di corpo.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Auch dieser Käse ist für Weindegustationen mit charaktvollen Rotweinen bestens geeignet.

### PAIRINGS

This cheese is also ideal for wine tasting with red wines full of character.