




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8





Affineur



Felsbrocken BIO

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	414 kcal 1733 kJ
Grassi/ Fett/Fet	35 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	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: Hofkäserei Heggelbach

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto:

Texture: cremoso, friabile

Gusto: molto forte, caramello

Aromi:

Lieferant: Hofkäserei Heggelbach

Herkunft: Deutschland

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch:

Textur: bröckelig, cremig

Geschmack: sehr kräftig, caramellig

Aroma:

Supplier: Hofkäserei Heggelbach

Origin: Germany

Type: hard-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

TASTING

Odour:

Texture: friable, creamy

Flavour: very strong, caramel

Aromas:

DESCRIZIONE

formaggio a pasta dura fatto a mano dal latte di fieno, senza ingegneria genetica, senza additivi artificiali secondo le linee guida Demeter

ABBINAMENTI

BESCHREIBUNG

handwerklich hergestellter Hartkäse aus Heumilch, ohne Gentechnik, ohne künstliche Zusatzstoffe nach Demeterrichtlinien

BEGLEITVORSCHLÄGE

DESCRIPTION

artisanal hard cheese from hay milk, without genetic engineering, without artificial additives according to Demeter guidelines

PAIRINGS