


 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

 ½

 ¼

 ⅛



Affineur



Fiorile

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	336 kcal 1.395 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g 0,6 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	1,0 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
116		230 g	ø 10 H 4cm	40	50 %		6

Fornitore: Backensholz

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, fiori, erbe, miele, caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, vegetale

Texture: morbida, cremosa

Gusto: dolce, delicato, sensazione di burrosità

Aromi: panna. Miele, fiori, erbe di campo

DESCRIZIONE

Fiori essiccati ed erbe aromatiche arricchiscono i formaggi di piacevoli e intense note floreali e vegetali. In questo affinamento abbiamo cercato di trasportare tutti gli aromi e i profumi dei nostri prati e dei nostri pascoli di montagna.

Ottimo servito come antipasto

ABBINAMENTI

Vini: Soave

Miele millefiori di montagna

Lieferant: Backensholz

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Blüten, Kräuter, Honig, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, mild, buttrige Noten

Aroma: Sahne, Honig, Blumen, Wildkräuter

BESCHREIBUNG

Getrocknete Blumen und duftende Kräuter verleihen dem Käse angenehme und ausgeprägte blumig-pflanzliche Noten. Bei diesen Veredelungen haben wir versucht, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen.

Ausgezeichnet als Antipasto.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Soave

Blütenhonig

Supplier: Backensholz

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, flowers, herbs, honey, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, delicate, buttery sensations

Aromas: cream, honey, flowers, field herbs

DESCRIPTION

Dried flowers and aromatic herbs enrich the cheeses with pleasant and intense floral and vegetal notes. In this refinement we have tried to convey all the aromas and scents of our meadows and mountain pastures.

Great served as an appetizer.

PAIRINGS

Wines: Soave

Mountain wildflower honey