



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



Fiorile



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: 14

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

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

Allergeni: latte

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

Lieferant: 14

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

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

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

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

Allergens: milk

Conservation: store at +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

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, mild, buttrige Noten

Aroma: Sahne, Honig, Blumen, Wildkräuter

TASTING

Odour: lactic, fruity, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, delicate, buttery sensations

Aromas: cream, honey, flowers, field herbs

DESCRIZIONE

Fiori essiccati ed erbe profumate conferiscono al formaggio piacevoli ed intense note floreali-vegetali. Lo scopo di questo affinamento è quello di catturare tutti i profumi e aromi dei nostri prati e pascoli di montagna.

BESCHREIBUNG

Getrocknete Blüten und duftende Kräuter verleihen dem Käse angenehme und ausgeprägte blumig-pflanzliche Noten. Ziel dieser Veredelungen ist es, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen.

DESCRIPTION

Dried flowers and fragrant herbs lend the cheese pleasant and distinctive floral-vegetable notes. The aim of these refinements is to capture all the scents and aromas of our meadows and mountain pastures.

ABBINAMENTI

Un antipasto di prima classe;

Vino consigliato: Soave

Suggerimento: miele millefiori

SERVIERVORSCHLÄGE

Erstklassig als Antipasto;

Weinbegleitung: Soave

Sonstiges: Blütenhonig

PAIRINGS

Great as antipasto;

Wine pairing: Soave

Other: Blossom honey