



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



Golden Gel®



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|--|----------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 389 KCAL 1.612 KJ |
| Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 33 G 21 G |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 0 G 0 G |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 23 G |
| Sale/Salz/Salt | 2,0 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 |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 405 | | 2,5 kg | ø 18 H 11cm | 90 gg | 55% | | 4 |

Fornitore: 76

Provenienza: Austria (Stiria)

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

Lieferant: 76

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria (Styria)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, deciso, sensazione di piccantezza

Aromi: miele, frutti fermentati, frutta secca

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, intensiv, pikante Noten

Aroma: Honig, fermentierte Früchte,

Trockenfrüchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, decisive, sensation of spiciness

Aromas: honey, fermented fruit, dried fruit

DESCRIZIONE

Un erborinato con alto contenuto di grasso e dall'aroma intenso. L'affinamento arricchisce il formaggio di aromi fruttati e note dolc-acidule che alleggeriscono le sensazioni di bocca moderando la sensazione di piccante. Grazie alla maturazione nelle vinacce di passito la consistenza si ammorbidisce e diventa burroso arrivando ad un bouquet autenticamente fruttato!

BESCHREIBUNG

Ein Blauschimmelkäse mit hohem Fettanteil und intensivem Aroma. Die Veredelung bereichert den Käse mit fruchtigen Aromen und süß-säuerlichen Noten, die den Gaumen entlasten und das pikante Empfinden dämpfen. Durch die Reifung in den Süßweintrestern wird die Textur weicher und buttriger. Ein wahres Fruchtbouquet!

DESCRIPTION

A blue cheese with a high fat content and intense aroma. The refinement enriches the cheese with fruity aromas and sweet and sour notes that relieve the palate and dampen the piquant sensation. Maturing in the sweet wine marcs makes the texture softer and butterier. A true fruit bouquet!

ABBINAMENTI

Estremamente versatile in cucina, dai risotti attraverso le mousse fino ai gelati.

Vini consigliati: dolci dell'Alto Adige

Suggerimenti: pane alla frutta e frutta

SERVIERVORSCHLÄGE

Vielseitig in der Küche verwendbar, von Risotti über Mousse bis hin zu Eispeisen;

Weinbegleitung: Südtiroler Süßweine

Sonstiges: Fruchtbrot und Früchte

PAIRINGS

Versatile in the kitchen, from risotto to mousse to ice cream dishes;
Wine accompaniment: South Tyrolean sweet wines

Other: fruit bread and fruits