



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

Golden Gel®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico / Br nwert/ 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: Ennstal

Provenienza: Austria (Stiria)

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

Lieferant: Ennstal

Herkunft: Österreich (Steiermark)

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier: Ennstal

Origin: Austria (Styria)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETICO

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

Formaggio erborinato grasso con note piccanti, l'affinamento dona piacevoli profumi fruttati e note dolci con punte acide che sgrassano il palato e armonizzano il sapore smorzando la piccantezza.

L'affinamento nelle vinacce inoltre agisce anche sulla texture del formaggio rendendola più burrosa e solubile.

Duttile da utilizzare in cucina, dai risotti alle mousse sino al gelato.

BESCHREIBUNG

Blauschimmelkäse mit hohem Fettanteil und intensivem Aroma. Die Veredelung bereichert 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.

Ausgezeichnet in der Küche verwendbar, von Risotti über Mousse bis hin zu Eispeisen.

DESCRIPTION

Fat blue cheese with spicy notes, the refinement gives pleasant fruity and sweet notes. The acidity of raisin wine removes the fat from the palate and harmonizes the flavor.

The refinement in the pomace also acts on the texture of the cheese making it more soluble and buttery.

Ideal in the cuisine, from risotto to the mousse until the ice cream.

ABBINAMENTI

Vini: passiti dell'Alto Adige

Pane alla frutta

Frutta

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Südtiroler Süßweine

Früchtebrot

Früchte

PAIRINGS

Wines: dessert wines from Alto Adige

Fruit Bread

Fresh fruit