




 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



## Golden mignon

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	356 kcal 1.492 kJ
Grassi/ Fett/Fet	30 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
406	 	300 g	ø 8 H 6cm	40 gg	45%		6

**Fornitore:** Deuschmann

**Provenienza:** Austria (Stiria)

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, sensazione di piccantezza

**Aromi:** frutti fermentati, frutta secca

**Lieferant:** Deuschmann

**Herkunft:** Österreich (Steiermark)

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, pikante Noten

**Aroma:** fermentierte und getrocknete Früchte

**Supplier:** Deuschmann

**Origin:** Austria (Styria)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** fruity

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, sensation of spiciness

**Aromas:** fermented fruit, dried fruit

### DESCRIZIONE

L'affinamento dona piacevoli profumi fruttati e note dolci con punte acide che sgrassano il palato e armonizzano il sapore.

Le piccole dimensioni e l'elegante packaging lo rendono perfetto per realizzare un delizioso regalo.

Ideale come pre-dessert.

### ABBINAMENTI

Vini: dolci e passiti

Pane alla frutta

### BESCHREIBUNG

Diese Veredelung bereichert mit angenehm fruchtigen Düften und süß-säuerlichen Noten, die den Gaumen entlasten. Die kleine Größe und das elegante Verpackungsdesign machen diesen Käse zum idealen Geschenk. Ideal als Prä-Dessert.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Süßweine

Früchtebrot

### DESCRIPTION

The refinement gives pleasant, fruity and sweet notes to the cheese. The acidity of dried marc of raisin wine removes the fat from the palate and harmonizes the flavor.

Very nice cheese for making a delicious present.

Ideal as a pre-dessert.

### PAIRINGS

Wines: Sweet wine

Fruit bread