

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🍷 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🍷 ½

🍷 ¼

🍷 ⅓

DEGUST
Affineur



Harlekin

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	331 kcal 1385 kJ
Grassi/ Fett/Fet	27 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Sale/Salz/Salt	2,2 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
153		200 g	ø 8 H 4cm	30 gg	51 %		6

Fornitore: Reo

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, vino dolce, arance candite, creme fraiche, nocciole, cioccolato fondente, sale, caglio

Allergeni: latte, nocciole

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, sensazione di piccantezza

Aromi: funghi, frutta secca, agrumi e cioccolato

DESCRIZIONE

Affinamento ricco, estroso e stravagante per festeggiare il periodo di carnevale.

Formaggio dal sapore intenso, particolare e persistente.

Ideale come sfizioso aperitivo o finger food.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine, Barolo chinato

Lieferant: Reo

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Süßwein, kandierte Orangen, Creme Fraiche, Haselnüsse, Bitterschokolade, Salz, Lab

Allergene: Milch, Haselnüsse

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, scharfe Noten

Aroma: Pilze, Trockenfrüchte, Zitrusfrüchte und Schokolade

BESCHREIBUNG

Spezielle Veredelung, fantasievoll und originell, um das Faschingsfest zu feiern.

Käse mit intensivem und anhaltendem Geschmack. Ideal als Aperitif oder Finger Food.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, Barolo Chinato

Supplier: Reo

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, dessert wine, candied oranges, creme fraiche, hazelnuts, dark chocolate, salt, rennet

Allergens: milk, hazelnut

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, sensation of spiciness

Aromas: mushrooms, nuts, citrus fruits and chocolate

DESCRIPTION

Rich, extravagant and special refinement to celebrate the carnival period.

Cheese with intense, persistent and very particular flavor.

Ideale as a tasty appetizer or finger food.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine, Barolo chinato