



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



Harlekin



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	331 KCAL 1385 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <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: 56

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

Un omaggio al carnevale – si tratta di un affinamento davvero inconsueto e originale consistente in una farcitura di cioccolata, agrumi e una crema erborinata. Il formaggio si distingue per sapore intenso e persistente.

ABBINAMENTI

Consigliato come aperitivo o stuzzichino:

Vini consigliati: spumanti, Barolo Chinato

Lieferant: 56

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

Eine Hommage an den Karneval - Hierbei handelt es sich um eine spezielle, fantasievolle und originelle Veredelung bestehend aus einer Füllung von Schokolade, Zitrusfrüchten und einer Blauschimmelcreme. Der Käse zeichnet sich durch einen intensiven und anhaltenden Geschmack aus.

SERVIERVORSCHLÄGE

Empfehlenswert als Aperitif oder Finger Food;

Weinbegleitung: Schaumweine, Barolo Chinato

Supplier:

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

This is a special, imaginative and original refinement - a tribute to the carnival. The cheese is characterised by an intense and persistent taste.

PAIRINGS

Recommended as an aperitif or finger food;

Wine Pairing: Sparkling Wines, Barolo Chinato