



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



Heggelbacher BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	464 KCAL 1944 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 G 9 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 G
Sale/Salz/Salt	1,5 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
352		9 kg	ø 31 H 10cm	280 gg	50 %		1

Fornitore: 257

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 257

Herkunft: Deutschland

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany

Type: hard-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto:

Texture: compatto, resistente al taglio

Gusto: piccante

Aromi:

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch:

Textur: fest, schnittfest

Geschmack: würzig

Aroma:

TASTING

Odour:

Texture: firm, cut firm

Flavour: spicy

Aromas:

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio a pasta dura prodotto con metodo artigianale utilizzando latte di animali alimentati senza integratori secondo le linee guida "Demeter". La superficie della crosta è grigia marroncina, la pasta è di colore giallo paglierino intenso e un'occhiatura regolare. Si caratterizza per un aroma naturale-vegetale e al palato evidenzia un ampio spettro di sapori che testimoniano la particolare qualità del latte di partenza.

BESCHREIBUNG

Dies ist ein handwerklich hergestellter Hartkäse aus Heumilch ohne Kraftfutter-Fütterung nach Demeter-Richtlinien: Die Oberfläche des Käses ist grau-bräunlich, der Teig hat eine intensive strohgelbe Farbe und eine gleichmäßigen Bruchlochung. Er zeichnet sich durch ein komplexes natürlich-pflanzliches Aroma aus und hat generell ein breites Geschmacksspektrum, das von der besonderen Qualität der Milch herrührt.

DESCRIPTION

This is an artisan hard cheese made from hay milk without concentrated feed according to Demeter guidelines: The surface of the cheese is grey-brownish, the paste has an intense straw-yellow colour and an even breakage perforation. It is characterised by a complex natural-vegetable aroma and generally has a broad spectrum of flavours that derive from the special quality of the milk.

ABBINAMENTI

Un formaggio ideale per degustazioni con vino abbinato a rossi di corpo

SERVIERVORSCHLÄGE

Optimal für Weindegustationen mit charaktervollen Rotweinen

PAIRINGS

Optimal for wine tasting with characterful red wines