



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



## Humulus



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	360 KCAL 1.470 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,6 G 0,6 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 G
Sale/Salz/Salt	1,0 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
119		400 g	ø 11 H 3,5cm	50 gg	50%		4

**Fornitore:** 62

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 62

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, tostato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** sapido, amarognolo

**Aromi:** malto, luppolo, caramello

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, geröstet

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** schmackhaft, leicht bitter

**Aroma:** Malz, Hopfen, Karamell

### TASTING

**Odour:** vegetal, toasted

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** tasty, slightly bitter

**Aromas:** malt, hops, caramel

### DESCRIZIONE

L'affinamento con la birra armonizza l'aroma intenso del formaggio a crosta lavata conferendogli al tempo stesso un bel colore. I fiori di luppolo oltre a decorare il formaggio, lo arricchiscono di note delicatamente erbacee al palato.

### BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Bier rundet das intensive Aroma des Rotschmierkäses ab und verleiht ihm eine schöne Farbe. Die Hopfenblüten dienen zur Dekoration und zusätzlich bereichern sie den Käse mit fein-herben Geschmacksnoten.

### DESCRIPTION

The refinement with beer complements the intense aroma of the red smear cheese and gives it a beautiful colour. The hop blossoms serve as decoration and also enrich the cheese with fine-tart flavours.

### ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento con una birra Sixtus della birreria Forst oppure con altre birre dal bouquet fiorito.

Suggerimenti: pane di segale croccante

### SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt in Kombination mit einem Sixtus-Bier der Brauerei Forst oder mit anderen Biersorten mit blumigem Bouquet;

Sonstiges: Schüttelbrot

### PAIRINGS

Perfect in combination with a Sixtus beer from the Forst brewery or with other beers with a floral bouquet;

Other: Schüttelbrot