



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



## Husumer



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
105		450 g	ø 12 H 4cm	30 gg	50%		4

**Fornitore:** 131

**Provenienza:** Germania

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** Latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 131

**Herkunft:** Deutschland

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Germany

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, sensazione di burrosità

**Aromi:** cuoio, cavolo bollito, noce moscata

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, buttrig

**Aroma:** Leder, gekochter Kohl, Muskatnuss

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, buttery sensation

**Aromas:** leather, cooked cauliflower, nutmeg

### DESCRIZIONE

Il nome questo formaggio lo deve alla città di Husum in Frisia /Germania del nord, dove si trova il caseificio Bachensholz che nella sua produzione si attiene a protocolli biologici e fa maturare i suoi formaggi in una cantina situata al di sotto del livello del mare.

In questa regione affacciata sul Mare del Nord l'aria è molto umida, per cui si tratta di un formaggio a crosta rossa che predilige un clima umido. Inoltre è regolarmente lavato con acqua salata. Questo trattamento unito alla provenienza geografica gli conferiscono un aroma salato.

### ABBINAMENTI

Abbinamento consigliato: Traminer aromatico, birra doppio malto scura

Suggerimenti: gelatina al vino

### BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käses stammt von der Stadt Husum in Friesland/ Norddeutschland, wo sich die Käserei Backensholz befindet. Diese Käserei arbeitet nach den Richtlinien der biologischen Produktion und reift ihre Käse in einem Keller, der unter dem Deich liegt. In dieser an der Nordsee gelegenen Region herrscht eine hohe Luftfeuchtigkeit. Folglich handelt es sich hierbei um einen Rotschmierkäse, der feuchtes Klima bevorzugt und regelmäßig mit Salzwasser gebürstet wird. Diese Pflege und seine geografische Herkunft sorgen für ein salziges Aroma.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, dunkles Doppelmalzbier

Sonstiges: Weingelee

### DESCRIPTION

The name of this cheese comes from the town of Husum in Friesland/ Northern Germany, where the Backensholz cheese dairy is located. This dairy works according to the guidelines of organic production and matures its cheeses in a cellar located under the dike. This region, located on the North Sea, has high humidity. Consequently, this is a red smear cheese that prefers a humid climate and is regularly brushed with salt water. Such care and its geographical origin ensure a salty aroma.

### PAIRINGS

Wine accompaniment: Gewürztraminer, dark double malt beer

Other: wine jelly