

🍶 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



Husumer BIO

EXTRA SELECTION

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: Backensholz

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Backensholz

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Backensholz

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 di questo formaggio deriva dalla città di Husum, situata nella regione della Frisia in Germania del nord, in cui si trova il caseificio Backensholz. Questo caseificio lavora seguendo le norme della produzione biologica e stagiona i suoi formaggi in cantine scavate al disotto delle dighe che si trovano in questa regione vicina alla Mare del Nord, in cui si raggiungono altissimi livelli di umidità.

ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer Birra scura doppio
malto Gelatine di Vino - Azienda Alpe Pragas
Crema di luppulo - Azienda Primitivizia

BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käses kommt von der Stadt Husum in Friesland, Norddeutschland, wo sich die Käserei Backensholz befindet. Diese Käserei arbeitet nach den Richtlinien der biologischen Produktion und reift seine Käse in einem Keller, der unter dem Deich liegt. In dieser an der Nordsee gelegenen Region werden außerordentlich hohe Werte an Luftfeuchtigkeit erreicht.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer Dunkles
Doppelmalzbier Weingelee - Alpe Pragas
Hopfencreme - Azienda Primitivizia

DESCRIPTION

The name of the cheese comes from the city of Husum, situated in the Frisia region (Northern Germany) which is the home of the Backensholz dairy. The latter makes all of its cheeses following the organic standards of production and cures them in cellars dug under the dike. The climate in the cellars, due to being so close to the Northern Sea, are characterised by a high level of humidity.

PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer Dark beer double
malt Wine jellies - Alpe Pragas - Hops
cream - Primitivizia