



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



Kaffalat



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	311 KCAL 1.304 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 G 15G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
196		140 g	ø 8 H 2,5cm	20 gg	50 %		10

Fornitore: 269

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, whisky, caffè

Allergeni: latte

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

Lieferant: 269

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Whisky, Kaffee

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, Whisky, coffee

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +6° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, amaro

Aromi: Whisky e caffè, frutti secchi tostati, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet, fermentativ

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, bitter

Aroma: Whisky und Kaffee, geröstete Trockenfrüchte, Hefen

TASTING

Odour: fruity, toasted, fermentative

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, bitter

Aromas: Whisky and coffee, toasted dried fruits, yeasts

DESCRIZIONE

Questo piccolo formaggio dalla pasta morbida e colante viene affinato in ambienti a clima controllato appositamente concepiti. La crosta viene trattata con whisky e caffè giocando sul corroborante intreccio di questi aromi. Il risultato è una grandiosa simbiosi di caffè alla panna e note di whisky.

BESCHREIBUNG

Der kleine Käse mit einem weichen, zerfließenden Teig wird in einem eigens konzipierten klimakontrollierten Reiferaum affiniert. Dabei wird die Rinde mit Whisky und Espresso veredelt, wobei sich die Aromen gegenseitig verstärken. Das Ergebnis ist eine grandiose Symbiose von sahnigem Kaffee und Whiskey Noten.

DESCRIPTION

The small cheese with a soft, melting dough is affinited in a specially designed climate-controlled ripening room. In the process, the rind is refined with whisky and espresso coffee, the flavours favouring each other. The result is a grandiose symbiosis of creamy coffee and whiskey notes.

ABBINAMENTI

Ideale con Irish-coffee

SERVIERVORSCHLÄGE

Am besten zum Irish-Coffee

PAIRINGS

Best with Irish coffee