



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



Lakrizi



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
407		200 g	ø 8 H 4cm	30 gg	50%		8

Fornitore: 78

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, liquirizia

Allergeni: latte

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

Lieferant: 78

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Lakritze

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, licorice

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce-amaro, sensazioni di freschezza e effervescenza

Aromi: liquirizia, funghi freschi, anice, balsamico

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß-bitter, Noten von Frische und Gärung

Aroma: Lakritze, frische Pilze, Anis, Balsamico

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet-bitter, sensations of freshness and effervescence

Aromas: licorice, fresh mushrooms, anise, balsamic

DESCRIZIONE

L'affinamento con liquirizia sorprende con una sensazione di freschezza che alleggerisce le sensazioni al palato armonizzando il sapore. La liquirizia inoltre protegge il formaggio da muffe estranee e ne prolunga la conservabilità. La dimensione ridotta e la confezione elegante ne fanno un regalo perfetto.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Lakritze überrascht mit einer angenehm frischen Empfindung, die den Gaumen entlastet und den Geschmack harmonisch erscheinen lässt. Die Lakritze schützt den Käse außerdem vor Fremdschimmel und verlängert die Haltbarkeit. Die kleine Größe und elegante Verpackung machen daraus ein perfektes Geschenk.

DESCRIPTION

The finishing with liquorice surprises with a pleasantly fresh sensation that relieves the palate and makes the taste seem harmonious. The liquorice also protects the cheese from foreign mould and extends the shelf life. The small size and elegant packaging make it a perfect gift.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: sherry

Suggerimento: datteri essiccati

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sherry

Sonstiges: getrocknete Datteln

PAIRINGS

Wine pairing: Sherry

Other: dried dates