



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



Lord



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	474 KCAL 1.964 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 G 29 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 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
315		4,5 kg	ø 24 H 10cm	min. 12 M	50 %		1

Fornitore: 24

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 24

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, tostato

Texture: compatta-solubile

Gusto: robusto, salato, umami

Aromi: frutta esotica, torbato, malto

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, geröstet

Textur: kompakt-schmelzend

Geschmack: kräftig, salzig, umami

Aroma: exotische Früchte, Torf, Malz

TASTING

Odour: fruity, vegetal, toasted

Texture: compact-soluble

Flavour: robust, salty, umami

Aromas: exotic fruit, peaty, malt

DESCRIZIONE

In questo caso c'è una preselezione delle forme migliori da affinare. Dopo un anno di stagionatura vengono messe in botti appena svuotate dal whisky. Qui i formaggi assorbono i profumi complessi delle botti creando un prodotto per la gioia del palato da gustare con del whisky.

BESCHREIBUNG

Hier werden nur die besten Käselaibe ausgesucht und anschließend veredelt. Nach einer einjährigen Reifung werden sie im Inneren frisch geleerter Whiskyfässer eingelagert. Dabei nimmt der Käse die intensiven, komplexen Duftnoten an, und so entstehen neue Gaumenfreuden, die sich hervorragend mit Whiskys verbinden lassen.

DESCRIPTION

These are cheese wheels that are selected from among the best. After maturing for about a year, they are levelled inside freshly emptied whisky barrels. Here, the cheese takes on the intense, complex aromas, creating new palate pleasures that pair perfectly with great whiskies.

ABBINAMENTI

Bevanda d'accompagnamento: whisky, distillati invecchiati

Suggerimenti: olio di pistacchio, pistacchi

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Whisky, abgelagerte Destillate

Sonstiges: Pistazienöl, Pistazien

PAIRINGS

Wine pairing: whisky, aged distillates

Other: pistachio oil, pistachios