



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

DEGUST
Affineur

Luce



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	420 KCAL 1757 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35,5 G 26,3 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 G 0
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,7 G
Sale/Salz/Salt	0,5 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
316		600 g	ø 10 H 7cm	12 M	50 %		4

Fornitore: 40

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, carbone vegetale, alghe e oro commestibile

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +6° - +10° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, umami

Aromi: agrumi, pistacchio, frutta matura, vinaccioli

DESCRIZIONE

Affinare significa arricchire e mai definizione fu più appropriata che in questo caso. Qui infatti il formaggio viene decorato con un foglio d'oro. Va aggiunto che l'oro è un oligominerale che ha proprietà enzimatiche.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: Luce, Cantina "Tenuta Luce della Vite"

Lieferant: 40

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kohle, Algen, Blattgold

Allergene: Milch

Konservierung: bei +6 - +10° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süß-salzig, umami

Aroma: Zitrusfrüchte, Pistazien, reife Früchte, Traubenkerne

BESCHREIBUNG

Affinieren bedeutet bereichern. Das trifft vor allem auf diese einzigartige Veredelung zu, bei welcher der Käse mit Blattgold dekoriert wird. Zudem wirkt das Gold als natürlicher enzymatischer Simulant.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Luce, Cantina „Tenuta Luce della Vite“

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: hard cheese

Ingredients: milk,salt,rennet,vegetal carbon, sea weed and edile gold

Allergens: milk

Conservation: store at +6 - +10° C

TASTING

Odour: fruity, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, umami

Aromas: citrus fruits, pistachio, ripe fruits, grape seeds

DESCRIPTION

To affinate means to enrich. This is especially true of this unique refinement, in which the cheese is decorated with gold leaf. The gold also acts as a natural enzymatic simulant.

PAIRINGS

Wine accompaniment: Luce, Cantina "Tenuta Luce della Vite"