

🥛 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



Luce

CULTURA INNOVA

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: Backensholz

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 "impreziosire", niente di più vero per questo speciale e innovativo affinamento che vede i formaggi decorarsi con foglie d'oro alimentare che oltre a donare luce conferisce anche particolari proprietà digestive essendo un naturale stimolatore enzimatico.

ABBINAMENTI

Vini: Lucente, Cantina "Tenuta Luce della Vite"

Lieferant: Backensholz

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. Dies trifft vor allem auf diese einzigartige Veredelung zu, bei welcher der Käse mit Blattgold dekoriert wird. Zudem wirkt das Gold als natürliche enzymatischer Simulant.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Luce, Cantina „Tenuta Luce della Vite“

Supplier: Backensholz

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

Refine means "to make precious", nothing more true for this special and innovative refinement in which the cheese is decorated with edible gold leaves that give light and confer specific digestive properties being natural enzymatic stimulators.

PAIRINGS

Wines: Luce, Winery "Tenuta Luce della Vite"