

🧴 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



Lucente

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	393 kcal 1.629 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,1 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
329	🐑 🔪	500 g	ø 10 H 6cm	8 M	51 %	●	4

Fornitore: il Fiorino

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte ovino, caglio, sale, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: elastica-friabile

Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza

Aromi: ovino, fiori, paglia, liquirizia

Lieferant: il Fiorino

Herkunft: Toscana

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafmilch, Lab, Salz, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: süß-salzig, frische Noten

Aroma: Schaf, Blumen, Stroh, Lakritze

Supplier: il Fiorino

Origin: Tuscany (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, liquorice powder, hibiscus powder, decorated with edible silver leaves

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: elastic-friable

Flavour: sweet-salty, fresh sensations

Aromas: sheepy, flowers, straw, liquorice

DESCRIZIONE

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

ABBINAMENTI

Vini: Lucente, Cantina "Tenuta Luce della Vite"

BESCHREIBUNG

Affinieren bedeutet bereichern. Dies trifft vor allem auf diese einzigartige Veredelung zu, bei welcher der Käse mit essbarem Silber dekoriert wird. Das Silber verleiht dem Käse Licht und wirkt gleichzeitig verdauungsfördernd.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Lucente, Cantina „Tenuta Luce della Vite“

DESCRIPTION

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

PAIRINGS

Wines: Lucente, Winery "Tenuta Luce della Vite"