



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

## Lucente



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:** 41

**Provenienza:** Toscana

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte ovino, caglio, sale, fermenti lattici

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 41

**Herkunft:** Toscana

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Schafmilch, Lab, Salz, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Supplier:**

**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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** dolce-salato, sensazione di freschezza

**Aromi:** ovino, fiori, paglia, liquirizia

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** süß-salzig, frische Noten

**Aroma:** Schaf, Blumen, Stroh, Lakritze

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sweet-salty, fresh sensations

**Aromas:** sheepy, flowers, straw, liquorice

### DESCRIZIONE

Questo formaggio longevo prodotto esclusivamente con latte ovino, viene stagionato per alcuni mesi nel bunker. Infine, le forme vengono affinate con liquirizia. Una particolare componente decorativa sono le filigrane d'argento che oltre a conferire luminosità al formaggio, agevolano la digestione.

### BESCHREIBUNG

Dieser halbharte Käse aus hundertprozentiger Schafmilch wird einige Monate im Käsebunker gelagert. Anschließend werden die Laibe mit Lakritze affiniert. Als besondere dekorative Komponente wird der Käse mit essbarem Silberplatt verziert, was dem Käse Licht verleiht und gleichzeitig verdauungsfördernd wirkt.

### DESCRIPTION

This semi-hard cheese made from one hundred percent sheep's milk is stored in a cheese bunker for a few months. Afterwards, the loaves are affinated with liquorice. As a special decorative component, the cheese is decorated with edible silver plate, which gives the cheese light and at the same time aids digestion.

### ABBINAMENTI

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

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Lucente, Cantina „Tenuta Luce della Vite“

### PAIRINGS

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