



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

Maja



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
230		250 g	ø 8 H 4cm	90	50 %		6

Fornitore: 5

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte crudo, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 5

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, intenso

Aromi: burro fuso, miele, frutta natura

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, intensiv

Aroma: geschmolzene Butter, Honig, reife Früchte

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, intense

Aromas: melted butter, honey, ripe fruit

DESCRIZIONE

Rifacendosi ad un'antica tradizione, si usa uno strato di cera d'api per proteggere il formaggio durante la stagionatura. Immergendolo nella cera si viene a formare un involucro naturale che oltre a proteggere il formaggio da agenti esterni, gli conferisce un piacevole aroma floreale, fruttato e di nettare.

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition zurückgreifend verwendet man Bienenwachs als Beschichtung zum Schutz der Käse während ihrer Lagerung. Indem man den Käse in Wachs eintaucht wird eine natürliche Hülle gebildet. Diese beschützt den Laib von äußeren Wirkstoffen und verleiht dem Käse ein angenehm blumiges, fruchtiges und nach Nektar duftendes Aroma.

DESCRIPTION

Going back to an old tradition, beeswax is used as a coating to protect the cheese during storage. By dipping the cheese in wax, a natural cover is formed. This protects the cheese from external substances and gives it a pleasant floral, fruity and nectar-scented aroma.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi, soprattutto Chardonnay e Soave

Suggerimento: miele millefiori

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißweine, vor allem Chardonnay und Soave

Sonstiges: Blütenhonig

PAIRINGS

Wine Pairing: White wines, especially Chardonnay and Soave

Other: blossom honey