



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



Malghesino



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	366 KCAL 1517 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,9 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 G
Sale/Salz/Salt	2,8 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
421		2,5 kg	ø 14 H 15cm	60-90 gg	52 %		4

Fornitore: 154

Provenienza: Lombardia

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 154

Herkunft: Lombardei

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-solubile

Gusto: sapido, particolarmente piccante

Aromi: panna, funghi freschi, sottobosco

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, besonders pikant

Aroma: Sahne, frische Pilze, Unterholz

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-soluble

Flavour: tasty, very hot

Aromas: cream, fresh mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Questo erborinato da taglio dalla forma cilindrica piuttosto grande, viene prodotto con latte intero e caglio, il penicillium glaucum viene aggiunto alla cagliata e inserito nel formaggio in modo che l'erborinatura possa diffondersi. Ha una crosta ruvida e rossastra e una pasta cremosa e densamente erborinata. Il profumo intenso va dal sottobosco ai funghi secchi fino al caramello. Lo caratterizza una sensazione di bocca forte e piccante.

BESCHREIBUNG

Der schnittfeste Blauschimmelkäse mit seiner hohen Zylinderform wird aus Vollmilch und tierischem Lab hergestellt und mit penicillium glaucum beimpft und pikiert, damit der Blauschimmel gedeiht. Er hat eine raue, rötliche Rinde und einen cremeweißen Teig mit dichter blauer Edelpilzäderung. Der intensive Duft reicht von Unterholz über getrocknete Pilze bis hin zu Karamell. Charakteristisch für diesen Käse ist das scharfe und pikante Mundgefühl.

DESCRIPTION

The firm blue cheese with its tall cylindrical shape is made from whole milk and animal rennet and inoculated with penicillium glaucum and pricked to allow the blue mould to thrive. It has a rough, reddish rind and a creamy white paste with dense blue noble fungal veining. The intense aroma ranges from undergrowth to dried mushrooms and caramel. The sharp and piquant mouthfeel is characteristic of this cheese.

ABBINAMENTI

Ottimo come dessert o per concludere un pranzo;

Vini consigliati: da dessert, dolci

Suggerimento: miele al tartufo / Savini tartufi

SERVIERVORSCHLÄGE

Eignet sich vorzüglich als Dessert oder als Abschluss einer Mahlzeit;

Weinbegleitung: Dessertwein, Süßwein

Sonstiges: Trüffelhonig /Savini tartufi

PAIRINGS

Excellent as a dessert or at the end of a meal; Wine accompaniment: dessert wine, sweet wine

Other: truffle honey /Savini tartufi