



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛





Affineur



Malghesino

EXTRA SELECTION

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: Angelo Croce

Provenienza: Lombardia

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-solubile

Gusto: sapido, particolarmente piccante

Aromi: panna, funghi freschi, sottobosco

Lieferant: Angelo Croce

Herkunft: Lombardei

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, besonders pikant

Aroma: Sahne, frische Pilze, Unterholz

Supplier: Angelo Croce

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-soluble

Flavour: tasty, very hot

Aromas: cream, fresh mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Formaggio erborinato a pasta molle realizzato con latte intero e caglio di vitello, crosta ruvida e rossiccia, pasta bianco crema con muffa nobile verde/blu e caratteristica forma cilindrica.

Formaggio da dessert, ideale da consumare a fine pasto

ABBINAMENTI

Vino: vini passiti da dessert

Miele al tartufo - Azienda Savini tartufi

BESCHREIBUNG

Weicher Blauschimmelkäse, welcher aus Vollmilch um tierischem Lab hergestellt wird. Raue rötliche Rinde, creme weißer Teig mit grünen und blauen Edelpilz Äderung. Charakteristische Zylinderform. Ideal als Dessert oder Abschluss einer Mahlzeit.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Dessertwein, Süßwein

Trüffelhonig – Savini tartufi

DESCRIPTION

Soft veined blue cheese made with whole milk and veal curd, rough reddish rind, cream white paste and green/blue noble veins. Dessert cheese, ideal at the end of the meal

PAIRINGS

Wine: dessert wines

Truffle honey - Company Savini truffles