



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



Melchior



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	308 KCAL 1.277 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wthc saturates	25 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	2,2 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
157		250 g	ø 12 H 4cm	30 gg	48 %		5

Fornitore: 59

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, mandorle, noce moscato, spezie per panpepato nella crosta

Allergeni: latte, mandorle

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

Lieferant: 59

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Lab, Salz, Mandeln, Muskatnuss, Lebkuchengewürz in der Kruste

Allergene: Milch, Mandeln

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, almond, nutmeg, spices of gingerbread

Allergens: milk, almond

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: speziato, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato

Aromi: cannella, pimento, frutta secca

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: würzig, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig

Aroma: Zimt, Piment, Trockenfrüchte

TASTING

Odour: spicy, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty

Aromas: cinnamon, pimento, dried fruits

DESCRIZIONE

Un formaggio che si ispira al Taleggio. Il nome richiama uno dei tre Re Magi. Questo affinamento cerca di abbracciare tutti i profumi e gli aromi natalizi. Il grasso naturale del formaggio si sposa armonicamente con il mix di spezie portando a un formaggio dal gusto pieno, equilibrato e aromatico.

BESCHREIBUNG

Ein Käse nach Taleggio-Art: Der Name ist eine Anlehnung an einen der drei Heiligen Könige. Diese Veredelung versucht, alle weihnachtlichen Düfte und Geschmäcker zu vereinen. Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch die Gewürzmischung harmonisch ausbalanciert. Das Ergebnis ist ein Käse mit vollem, ausgeglichenem und aromatischem Geschmack.

DESCRIPTION

A Taleggio-style cheese: the name is a reference to one of the three holy kings. This refinement attempts to unite all the Christmas scents and flavours. The natural fat content of the cheese is harmoniously balanced in flavour by the spice blend. The result is a cheese with a full, rounded and aromatic flavour.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: spumanti, vin brûlé

Suggerimenti: datteri

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, Glühwein

Sonstiges: getrocknete Datteln

PAIRINGS

Wine accompaniment: sparkling wines, mulled wine

Other: dried dates