



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

Orsino



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	336 KCAL 1.395 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G 0,6 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 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
126		230 g	ø 4 H 10cm	40	50 %		6

Fornitore: 17

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, aglio orsino

Allergeni: latte

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

Lieferant: 17

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Bärlauch

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, wild garlic leaves

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale

Texture: morbida-elastica

Gusto: equilibrato, dolce, salato

Aromi: aglio selvatico, sottobosco

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: ausgeglichen, süß-salzig

Aroma: wilder Knoblauch, Unterholz

TASTING

Odour: balanced, sweet-salty

Texture: soft-elastic

Flavour: balanced, sweet-salty

Aromas: wild garlic, undergrowth

DESCRIZIONE

Le norme relative alla lavorazione del latte crudo in un caseificio sono estremamente severe, questo comporta grande competenza anche nella selezione delle forme. L'affinamento di questo formaggio avviene in modo artigianale cosicché le foglie di aglio orsino non solo arricchiscono il gusto del prodotto, ma ne sono anche decorazione. Il risultato è un rotolo di formaggio morbido e avvolgente con una pasta pannosa e morbida, con un dolciastro che ricorda il burro e aromi di sottobosco con delle piacevoli note agliolate.

ABBINAMENTI

Ottimo come antipasto con asparagi freschi

Vini consigliati: bianco aromatico, Kerner, Sylvaner

BESCHREIBUNG

Die Auflagen zur Herstellung von Rohmilchkäse gehören zu den strengsten in einer Käserei, was auch die große Herausforderung bei der Selektion der Rohlinge bedingt. Die Veredelung dieses Käses mit Bärlauch-Blättern, erfolgt nach alten handwerklichen Methoden, wobei die Blätter das Produkt nicht nur geschmacklich bereichern, sondern es auch verzieren. Das Ergebnis ist eine vollmundige Weichkäserolle mit sahnigem, weichem Teig, einer buttrigen Süße und Aromen von Unterholz mit angenehmen Knoblauchnoten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorzüglich als Antipasto mit frischem Spargel;

Weinbegleitung: aromatischer Weißwein, Kerner, Sylvaner

DESCRIPTION

The requirements for the production of raw milk cheese are among the strictest in a cheese dairy, which is also the reason for the great challenge in selecting the raw cheeses. The refinement of this cheese with wild garlic leaves is carried out according to old artisan methods, whereby the leaves not only enrich the taste of the product, but also decorate it. The result is a full-bodied soft cheese roll with a creamy, soft dough, a buttery sweetness and aromas of underbrush with pleasant hints of garlic.

PAIRINGS

Excellent as an antipasto with fresh asparagus;

Wine pairing: aromatic white wine, Kerner, Sylvaner