



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



Piramide



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	290 KCAL 1196 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 G 18,2 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,65 G 0,65 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	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
018		300 g	ø 11 H 4cm	25 gg	45 %		6

Fornitore: 228

Provenienza: Umbria

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 228

Herkunft: Umbrien

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Umbria

Type: fresh cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: tenue e profumi di latte di capra

Texture: delicato e morbido

Gusto: dolce e acidulo

Aromi: agrumato e erbe di campo

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: zarte Andeutung von Ziegenmilch

Textur: zart und weich

Geschmack: süß und säuerlich

Aroma: nach Zitrusfrüchten und

Wiesenkräutern

TASTING

Odour: Delicate overtone of goat milk

Texture: Tender and soft

Flavour: sweet and slightly acidulous

Aromas: Citrus fruits and meadow hearbs

DESCRIZIONE

Nomen est omen: la forma ricorda una piramide dell'antico Egitto con la sommità tronca. Il formaggio viene cosparso con cenere di carbone di legno così da assorbire un po' l'umidità e favorire la formazione della crosta. Le formine così ottenute maturano per circa tre settimane in un ambiente ben ventilato. Questo delicato formaggio ha sentori di agrumato, colpisce per aromi maturi e leggermente sapidi accompagnati da una gradevole acidità.

BESCHREIBUNG

Nomen est omen: Die Käseform erinnert an eine Pyramide aus dem alten Ägypten, wobei sie jedoch keine Spitze hat. Der Käse wird mit der Holzkohlenasche bestreut, wodurch die Feuchtigkeit kompensiert und die Rindenbildung begünstigt wird. Danach reifen die zarten Förmchen etwa drei Wochen in einem gut durchlüfteten Reifekeller.

Der zarte, feine Käse lässt Zitrusfrüchte erahnen, besticht durch reife und leicht salzige Aromen, begleitet von einer angenehmen Säure.

DESCRIPTION

Nomen est omen: the cheese shape is reminiscent of a pyramid from ancient Egypt, although it has no top. The cheese is sprinkled with the charcoal ash, which compensates for moisture and promotes the formation of rinds. Then the delicate shapes ripen for about three weeks in a well-ventilated ripening cellar.

The tender, fine cheese hints at citrus, captivates with ripe and slightly salty aromas, accompanied by a pleasant acidity.

ABBINAMENTI

Ottimo accompagnato da frutti di bosco (mirtilli neri, lamponi, fragole, more)

Vino consigliato: Sauvignon

SERVIERVORSCHLÄGE

Optimal in Kombination mit Waldfrüchten (Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren);

Weinbegleitung: Sauvignon

PAIRINGS

Optimal in combination with forest fruits (blueberries, raspberries, strawberries, blackberries).

Wine pairing: Sauvignon