



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



Romarinino mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	312 KCAL 1.305 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	1,8 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
181		180 g	ø 7 H 4cm	30 gg	45 %		10

Fornitore: 242

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: Latte

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

Lieferant: 242

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: soft-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato

Texture: morbida-burrosa

Gusto: dolce, amarognolo, leggermente piccante

Aromi: resina, macchia mediterranea (ginepro, rosmarino)

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig

Textur: weich-buttrig

Geschmack: süß, herb, leicht pikant

Aroma: Harz, mediterraner Wald (Wacholder, Rosmarin)

TASTING

Odour: vegetal, spicy

Texture: soft-buttery

Flavour: sweet, bitterish, slightly spicy

Aromas: resin, mediterranean vegetation (juniper, rosemary)

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio morbido a crosta lavata: per tre settimane le forme maturano venendo lavate con acqua salata in cui è disciolto il batterio B. Linens che dopo quattro settimane conferisce al formaggio la tipica crosta rossa e ne ottimizza anche la pasta dandole una consistenza morbida e cremosa. L'affinamento con rosmarino, peperoncino e ginepro controbilancia alla perfezione la naturale percezione di grasso che il formaggio dà al palato. Il risultato è un sapore pieno ed equilibrato. Peperoncino, rosmarino e ginepro richiamano inequivocabilmente l'estate.

BESCHREIBUNG

Ein mit Rotkultur gereifter Weichkäse: Die Käse werden rund drei Wochen mit Salzwasser, in welchem die Rotkultur aufgelöst ist, gebürstet. Diese Kultur gibt dem Käse den Charakter, der nach rund vier Wochen Reifezeit in einem cremig-weichen Käse-Teig seinen Höhepunkt findet. Die Veredelung mit Rosmarin, Chili und Wacholder balanciert den natürlicherweise sehr fettreichen Auftritt des Käses wunderbar aus. Das Ergebnis ist ein voller und ausgeglichener Geschmack. Chili, Rosmarin und Wacholder erinnern unweigerlich an den Sommer.

DESCRIPTION

A soft cheese matured with red culture: The cheeses are brushed for about three weeks with salt water in which the red culture is dissolved. This culture gives the cheese its character, which culminates in a creamy, soft cheese dough after about four weeks of ripening. The refinement with rosemary, chilli and juniper wonderfully balances the naturally very fatty appearance of the cheese. The result is a full and balanced flavour. Chilli, rosemary and juniper inevitably remind us of summer.

ABBINAMENTI

Perfetto come antipasto su della polenta abbrustolita

Vini consigliati: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt als Antipasto auf etwas gerösteter Polenta;

Weinbegleitung: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau

PAIRINGS

Perfect as an antipasto on some toasted polenta;

Wine accompaniment: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau