



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



## Roter Brie BIO



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
106		150 g	ø 8 H 3cm	30 gg	45%		10

**Fornitore:** 118

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 118

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Austria

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato, leggermente amarognolo

**Aromi:** sottobosco, cavolfiore bollito, chiodi di garofano

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, leicht pikant

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig, leicht herb

**Aroma:** Unterholz, gekochter Kohl, Gewürznelke

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty, slightly bitter

**Aromas:** undergrowth, cooked cauliflower, cloves

### DESCRIZIONE

Questo formaggio a crosta rossa proviene dalla Stiria (A) ed è prodotto dal caseificio rurale Deutschmann. Grazie al regolare trattamento del formaggio si sviluppa la tipica crosta rossa grazie alla quale il formaggio risulta protetto da muffe estranee e acquista al palato una naturale nota vegetale.

### BESCHREIBUNG

Dieser Rotkulturkäse wird in der Steiermark von der Hofkäserei Deutschmann hergestellt. Durch das regelmäßige Pflegen des Käses entwickelt sich die typisch rötliche Rinde. Diese schützt das Produkt vor Fremdschimmel und gibt dem Käse eine natürlich pflanzliche Note.

### DESCRIPTION

This red culture cheese is produced in Styria by the "Deutschmann dairy". Regular care of the cheese develops the typical reddish rind. This protects the product from foreign mould and gives the cheese the typical botanical flavour.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o antipasto, ma altrettanto adatto per un carrello dei formaggi.

Vini consigliati: rossi leggeri e speziati, Riesling

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto, und auch wunderbar für den Käsewagen geeignet.

Weinbegleitung: leichte und würzige Rotweine, Riesling

### PAIRINGS

Excellent as an aperitif or antipasto, and wonderful for the cheese trolley.

Wine pairing: light and spicy red wines, Riesling.