



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



1/3



## Schokoblu



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	351 KCAL 1470 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	3,0 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
413		1,5 kg	ø 14 H 7cm	90	53 %		1

**Fornitore:** 27

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, creme fraiche (5%), cioccolato fondente (3%), vino dolce ( 3%) sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, lattico, tostato

**Texture:** burrosa-cremosa

**Gusto:** intenso, dolce-amaro con sensazioni piccanti

**Aromi:** funghi porcini, vino passito, panna acida, cioccolato

### DESCRIZIONE

Quando si prendono singoli semplici prodotti e li si scompongono nei loro elementi ricombinandoli creativamente, spesso nascono nuovi prodotti davvero curiosi. È il caso di questo formaggio che viene tagliato trasversalmente a metà e svuotato. Il ricavato viene marinato con Gewürztraminer (vino dolce), mescolato con crème fraîche e cioccolato ed infine rimesso nel formaggio. Il risultato è tanto insolito nell'aspetto quanto nel gusto – una vera armonia di sapori!

### ABBINAMENTI

Dopo alcuni giorni di maturazione è ideale come pre dessert su pane bianco;

Vini consigliati: spumanti, vini dolci

Conserven: Pera Martin Sec / Primitivizia

**Lieferant:** 27

**Herkunft:** Lombarei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Creme Fraiche (5%), Bitterschokolade (3%), Süßwein (3%), Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, milchig, geröstet

**Textur:** buttrig-cremig

**Geschmack:** intensiv, süß-bitter und pikante Noten

**Aroma:** Steinpilze, Süßwein, Sauerrahm, Schokolade

### BESCHREIBUNG

Wenn man alltägliche Erzeugnisse in ihre Einzelteile zerlegt und kreativ kombiniert, entstehen oftmals äußerst spannende neue Produkte. So wie dieser Käse, der in der Mitte horizontal geteilt und ausgehöhlt wird. Die Masse wird mit Gewürztraminer (Süßwein) mariniert, mit Crème fraîche und Bitterschokolade verrührt und wieder in den Käse gefüllt. So außergewöhnlich wie das Aussehen, ist dann auch der Geschmack - eine wahre Geschmacksharmonie!

### SERVIERVORSCHLÄGE

Nach einigen Tagen Reifezeit ist er ideal als Pré-Dessert auf Weißbrot zu genießen;

Weinbegleitung: Schaumweine, Süßweine

Konserven: Martinsbirne/Primitivizia

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, creme fraiche, dark chocolate, dessert wine

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, lactic, toasted

**Texture:** buttery-creamy

**Flavour:** intense, sweet-bitter with sensation of spiciness

**Aromas:** Boletus mushrooms, sweet wine, sour cream, chocolate

### DESCRIPTION

When everyday products are broken down into their individual parts and creatively combined, extremely exciting new products often emerge. Like this cheese, which is split horizontally in the middle and hollowed out. The mass is marinated with Gewürztraminer (sweet wine), mixed with crème fraîche and dark chocolate and filled back into the cheese. The taste is then as unusual as the appearance - a true harmony of flavours!

### PAIRINGS

After a few days of maturation, it is ideal to enjoy as a pre-dessert on white bread;

Wine accompaniment: sparkling wines, sweet wines

Preserves: Martinsbirne/Primitivizia