



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



Sparkenhoe Red Leicester



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	115 KCAL 483 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	10 G 6,0 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	9,0 G
Sale/Salz/Salt	1,7 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
324		10 kg	ø 36 H 10cm	150 gg	52%		1

Fornitore: 143

Provenienza: Inghilterra

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, annato

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 143

Herkunft: England

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Annato

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: England

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato, speziato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-sapido, intenso

Aromi: cuoio, frutta secca, noci, tuberi

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süß-schmackhaft, intensiv

Aroma: Leder, Trockenfrucht, Nüsse,

Wurzelgemüse

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity, spicy

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-sapid, intense

Aromas: leather, dried fruit, nuts, tubers

DESCRIZIONE

Si distingue per il suo colore arancione ottenuto, a partire dal XVIII secolo, con l'aggiunta di estratto di annato. Il formaggio stagiona in modo naturale avvolto in garze, ha una pasta compatta di colore rossastro-arancione brillante. La consistenza è friabile – ha un sapore spiccato di verdure usate per soffritti (carote, sedano, cipolla) e muschio; con il procedere della maturazione si accentua la nota dolce.

BESCHREIBUNG

Einmalig ist der orange Farbton, den man seit dem 18. Jahrhundert diesem Käse verleiht, indem man die Samen des Orleansstrauches (auch „Achote“ genannt) hinzugibt. Der naturgereifte mit Gaze umwickelte Käse mit festem Teig ist von leuchtend rötlich oranger Farbe. Die Struktur ist mürb - mit einem intensiven Geschmack von Wurzelgemüse und Moschus; mit zunehmender Reife wird er süßlicher.

DESCRIPTION

Unique is the orange hue that has been given to this cheese since the 18th century by adding the seeds of the Orleans bush (also called "achote"). The naturally ripened cheese, wrapped in gauze with a firm paste, has a bright reddish-orange colour. The texture is crumbly - with an intense flavour of root vegetables and musk; it becomes sweeter as it matures.

ABBINAMENTI

Ottimo per gratinare;

Vini consigliati: bianchi aromatici, spumanti, birre come la Meantime London Pale e Ale

SERVIERVORSCHLÄGE

Eignet sich besonders gut zum Überbacken; Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Schaumweine, Biere wie das Meantime London Pale Ale

PAIRINGS

Particularly suitable for au gratin; Wine pairing: aromatic white wines, sparkling wines, beers such as the Meantime London Pale Ale