

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓





DEGUST
Affineur



Sparkenhoe Red Leicester

EXTRA SELECTION

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: Neals yard

Provenienza: Inghilterra

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, annato

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato, speziato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-sapido, intenso

Aromi: cuoio, frutta secca, noci, tuberi

DESCRIZIONE

Speciale è il colore arancione che dal 18esimo secolo si conferisce al formaggio aggiungendo dell'annatto ricavato dai semi della pianta arbustiva "Achiote. La struttura si presenta compatta e friabile, con un gusto intenso e aromi di cuoio e tuberi.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, bollicine, birre come la Meantime London Pale Ale

Lieferant: Neals yard

Herkunft: England

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Annato

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süß-schmackhaft, intensiv

Aroma: Leder, Trockenfrucht, Nüsse, Wurzelgemüse

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. Die Struktur ist kompakt und mürb - mit einem intensiven Geschmack von Leder und Knollen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Schaumweine, Biere wie das Meantime London Pale Ale

Supplier: Neals yard

Origin: England

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity, spicy

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-sapid, intense

Aromas: leather, dried fruit, nuts, tubers

DESCRIPTION

Its unique bright orange rind derives from the custom, since the XVII century, adding the seeds of a shrub-like plant called "Achiote". The texture is compact and friable, with an intense flavor and aromas of leather and tubers.

PAIRINGS

Wines: aromatic white wines, sparkling wines, beers like Meantime London Pale Ale