



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

**DEGUST**  
Affineur

## Wirzi



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	474 KCAL 1964 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 G 29 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	1,0 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
254		250 g	ø 8 H 4cm	90 gg	50%		8

**Fornitore:** 72

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, birra, pane "Schüttelbrot"

**Allergeni:** latte, glutine

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, speziato, tostato

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** intenso, salato

**Aromi:** cavolo cotto, cumino, lieviti, crosta di pane

### DESCRIZIONE

La sua forma cilindrica e una crosta formata da briciole di pane di segale essiccato e birra Sixtus gli conferiscono un aspetto estremamente simpatico. Le note di birra si legano bene con il gusto piacevolmente saporito del formaggio. Da rimarcare la piacevole sensazione croccante data in bocca dalla crosta.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici

Perfetto accompagnato da una birra Sixtus della Forst o altre birre dal bouquet floreale

**Lieferant:** 72

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Bier, Schüttelbrotbrösel

**Allergene:** Milch, Gluten

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, würzig, geröstet

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** intensiv, salzig

**Aroma:** gekochter Kohl, Kümmel, Hefe, Brotkruste

### BESCHREIBUNG

Seine zylindrische Form mit einer Kruste von Schüttelbrotbröseln und Sixtus Bier verleiht ihm ein besonders sympathisches Aussehen. Die Biernoten sind gut eingebunden in den angenehm würzigen Geschmack. Hervorzuheben ist das spezielle Mundgefühl, das durch die krosse Kruste entsteht.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: würzige Weißweine

Perfekt in Kombination mit einem Sixtus Bier der Brauerei Forst oder anderen Biersorten mit blumigem Bouquet

**Supplier:**

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, beer, crunchy bread called Schüttelbrot

**Allergens:** milk, gluten

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, spicy, toasted

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** intense, salty

**Aromas:** cooked cabbage, cumin, yeasts, bread crust

### DESCRIPTION

The refinement with beer and Schüttelbrot gives the cheese a balanced and pleasantly spicy taste.

### PAIRINGS

Wine accompaniment: spicy white wines

Perfect in combination with a Sixtus beer from the Forst brewery or other types of beer with a flowery bouquet