


 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

 ⅛

Südtiroler Spezialitäten
einfach online bestellen
H&H
Vendita online delle
specialità altoatesine
shop


www.h-h-shop.com


Affineur



Lakrizi Blú

DEGUST CULTURA INNOVA

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	30 gg	50%

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	360 Kcal 1470 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,7
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,6
Grassi/ Fett/Fet	30,2
Sale/Salz/Salt	0,1

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: erborinato

Affinato: liquirizia in polvere

Ingredienti: latte, sale, caglio, liquirizia

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce-amaro, sensazioni di freschezza e effervescenza

Aromi: liquirizia, funghi freschi, anice, balsamico

DESCRIZIONE

L'affinamento con la liquirizia dona una piacevole sensazione di freschezza ed effervescenza che sgrassano il palato e armonizzano il sapore. Inoltre la liquirizia è un antifungino naturale che protegge il formaggio e ne prolunga la conservazione. Le piccole dimensioni e l'elegante packaging lo rendono perfetto per realizzare un delizioso regalo.

ABBINAMENTI

Sherry

Datteri essiccati

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Blauschimmelkäse

Affiniert: pulverisierte Lakritze

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Lakritze

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß-bitter, Noten von Frische und Gärung

Aroma: Lakritze, frische Pilze, Anis, Balsamico

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Lakritze bereichert mit einer angenehm frischen Empfindung welche den Geschmack harmonisch erscheinen lässt. Die Lakritze schützt den Käse außerdem vor Fremdschimmel und verlängert die Haltbarkeit.

Die kleine Größe und elegante Verpackung machen daraus ein ideales Geschenk.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Sherry

getrocknete Datteln

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: blue cheese

Refined: licorice powder

Ingredients: milk, salt, rennet, licorice

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet-bitter, sensations of freshness and effervescence

Aromas: licorice, fresh mushrooms, anise, balsamic

DESCRIPTION

The refinement with licorice powder gives pleasant sensations of freshness and effervescence, remove the fat from the palate and harmonizes the flavor. In addition, the licorice is a natural antifungal that protects and prolongs the conservation of cheese. Very nice cheese for make a delicious present.

PAIRINGS

Sherry

Dry dates