


 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



Cruscato

DEGUST CULTURA INNOVA

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

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	289 Kcal 1199 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17,46 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,34 g
Grassi/ Fett/Fet	24,22 g
Sale/Salz/Salt	1 g

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Affinato: distillato di mele, crusca di frumento

Ingredienti: latte, caglio, sale, acquavite di mela, crusca

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: burro fresco, paglia, mela

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Apfeldestillat, Weizenkleie

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Apfelschnaps, Weizenkleie

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: frische Butter, Stroh, Apfel

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Refined: apple brandy, wheat bran

Ingredients: milk, salt, rennet, apple brandy, wheat bran

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: fresh butter, straw, apple

DESCRIZIONE

L'affinamento dona all'olfatto i caratteristici aromi del distillato di mela, mai violenti né troppo aggressivi. Questi aromi si uniscono in modo armonico e molto equilibrato con il gusto saporito del formaggio esaltandolo, senza coprirsi a vicenda.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o pre-dessert.

Vini: Pinot bianco

Fettine di mele fresche

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung bereichert mit charakteristischen Düften nach Apfeldestillat. Diese Aromatik vereint sich ausgezeichnet mit dem vollen Geschmack des Käse.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitiv oder Pre-Dessert

Weinbegleitung: Weißburgunder

Frische Apfelscheiben

DESCRIPTION

The refinement give to the cheese characteristic aromas of apples distillate never too strong. This aromas combine in harmonic way to the salty taste of cheese, the result is a full and equilibrated flavor.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or pre-dessert

Wines: Pinot white

Fresh slice apple