



 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

 1/2

 1/4

 1/8

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

www.h-h-shop.com


Affineur



Humulus

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	379 Kcal 1582 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26,1 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,5 g
Grassi/ Fett/Fet	30,2 g
Sale/Salz/Salt	1,2 g

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Affinato: birra scura doppio malto Sixtus (Forst), petali di luppolo

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, amarognolo

Aromi: malto, luppolo, caramello

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Dunkles Doppelmalz Bier Sixtus (Forst), Hopfenblüten

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, herb

Aroma: Malz, Hopfen, Karamell

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Refined: double malt dark ale Sixtus (Forst), hop flower petals

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: vegetal, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: tasty, slightly bitter

Aromas: malt, hops, caramel

DESCRIZIONE

L'affinamento nella birra smorza l'intenso sapore del formaggio a pasta lavata equilibrandolo.

I petali di luppolo infine ne arrotondano i profumi animali ingentilandoli con piacevoli aromi vegetali

ABBINAMENTI

Ovviamente l'abbinamento perfetto è con la birra Sixtus utilizzata per l'affinamento ma si accompagna bene anche ad altre birre dal bouquet floreale

Crema di Luppolo – Azienda Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>
Pane Schüttelbrot

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Bier vermindert den vollen und intensiven Geschmack dieses Käse mit gewaschener Rotschmierrinde. Die Hopfenblüten runden das Geschmacksbild des Käse durch die Bereicherung mit pflanzlichen Noten ab.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Einen ausgezeichneten Begleiter zu einem Sixtus Bier der Brauerei Forst. Biere mit blumigem Bouquet.

Hopfencreme – Primitivizia
<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>
Schüttelbrot

DESCRIPTION

The refinement with beer softens the intense flavor of this washed rind cheese.

Also the petals of hops soften the animal scents and give pleasant vegetal aromas.

PAIRINGS

Of course, the perfect pairing is with beer Sixtus used for the refinement, but also as well with other beers with floral bouquet
Cream of Hops - Company Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>
Schüttelbrot bread