


 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



CaRuBlú


DEGUST
Affineur

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	361 Kcal 1510 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,2 g
Grassi/ Fett/Fet	31,7 g
Sale/Salz/Salt	1,2 g

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: erborinato

Affinato: rum, fave di cacao amare

Ingredienti: latte, sale, caglio, fave di cacao, rum

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, tostato, animale

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, leggermente amaro, sensazione di piccantezza

Aromi: intensi di funghi secchi, cioccolato, cuoio

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Blauschimmelkäse

Affiniert: Rum, Bitterkakaobohnen

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Cacaobohnen, Rum

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, geröstet, tierisch

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, leicht bitter, pikante Noten

Aroma: intensiv nach getrockneten Pilzen, Schokolade, Leder

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: blue cheese

Refined: rum, cocoa beans

Ingredients: milk, salt, rennet, cocoa beans, rum

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: vegetal, toasted, animal

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, slightly bitter, sensation of spiciness

Aromas: intense of dried mushrooms, chocolate, leather

DESCRIZIONE

Affinamento che esalta i naturali aromi tostati e di cacao del formaggio erborinato.

Le note burrose e dolci del formaggio sono smorzate dall'aroma caldo del rum e dall'amaro delle fave di cacao, ne risulta un gusto perfetto, bilanciato e armonico dove ogni elemento si incastra perfettamente con l'altro senza prevaricare.

ABBINAMENTI

Ideale come pre-dessert o come formaggio da meditazione.

Ottimo associato a della selvaggina

Vini: passiti

Rhum

Cioccolato

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung unterstreicht die natürlichen Röst- und Kakaonoten des Blauschimmelkäse.

Das liebevolle Aroma des Rum und Bittere der Kakaobohnen vermindern die buttrig-süßen Noten dieses Käse. Das Resultat ist ein perfekt ausgeglichenes und harmonisches Geschmacksprofil, bei welchem kein Element das andere stört.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ideal als Pre-Dessert oder als Meditations-Käse

Ausgezeichnet auch als Beilage zu Wildgerichten

Weinbegleitung: Süßweine

Rum

Schokolade

DESCRIPTION

This refinement enhances the toasted flavors of cocoa typical of blue cheese.

The sweet and buttery notes of the cheese are damped by the hot aroma of rum and by the bitter of cocoa beans, the result is a perfect taste, balanced and harmonious, where each element fits perfectly with each other without overpowering.

PAIRINGS

Ideal as a pre-dessert or cheese for meditation.

Great associated with ferred or feathered game

Wines: passito wine

Rhum

Chocolate