


 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


DEGUST
Affineur



Fiorile

| LATTE MILCH MILK | STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING | M.G.S.S F.i.T F.D.M |
|---|--|---------------------------|
|   | 40 | 50 % |

DEGUST CULTURA INNOVA

| | |
|--|---------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 309 Kcal 1291 kJ |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 20,3 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate | 0,2 g |
| Grassi/ Fett/Fet | 25,2 g |
| Sale/Salz/Salt | 1 g |

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Affinato: miele d'acacia, fiori di montagna

Ingredienti: Latte, fiori, erbe, miele, caglio, sale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, vegetale

Texture: morbida, cremosa

Gusto: dolce, delicato, sensazione di burrosità

Aromi: panna. Miele, fiori, erbe di campo

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Akazienhonig, Gebirgsblüten

Zutaten: Milch, Blüten, Kräuter, Honig, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, mild, buttrige Noten

Aroma: Sahne, Honig, Blumen, Wildkräuter

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Refined: acacia honey, mountain flowers

Ingredients: milk, flowers, herbs, honey, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, delicate, buttery sensations

Aromas: cream, honey, flowers, field herbs

DESCRIZIONE

Fiori essiccati ed erbe aromatiche arricchiscono i formaggi di piacevoli e intense note floreali e vegetali. In questo affinamento abbiamo cercato di trasportare tutti gli aromi e i profumi dei nostri prati e dei nostri pascoli di montagna.

ABBINAMENTI

Ottimo servito come antipasto accompagnato da miele millefiori di montagna e un calice di vino bianco Soave

BESCHREIBUNG

Trocknete Blumen und duftende Kräuter begleiten die Käse mit angenehmen und ausgeprägten blumig und pflanzlich Geruchsnoten. Bei diesen Veredelungen haben wir versucht, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen und wiederzugeben.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Antipasto serviert mit Blütenhonig und Weißwein Soave.

DESCRIPTION

Dried flowers and aromatic herbs enrich the cheeses with pleasant and intense floral and vegetal notes. In these refinements we have tried to convey all the aromas and scents of our meadows and mountain pastures

PAIRINGS

Great served as an appetizer accompanied by mountain wildflower honey and with a glass of white wine like Soave