

HONIG BIO

EDLER KÄSE MIT HONIGBALSAM BIO

Zutaten:

- Blauschimmelkäse
- Ziegenkäse
- Schnittkäse
- Weichkäse
- 20g Bienenhonig
- 10g Honigbalsam Bio Walcher Tyrolensis Bio Walcher

Zum Anrichten:

- Nüsse nach Belieben (geröstete Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazien...)
- Passendes Obst nach Belieben (Birnen, Aprikosen, Zwetschgen, frische Feigen, Trauben...)

Zubereitung Käsezuschnitt:

Grundsatz beim Käsezuschnitt: keinen dieser edlen Käseraritäten einfach und wahllos auseinanderschneiden, sondern einen professionellen Käseschnitt durchführen. Den Zuschnitt exakt so führen, dass keine Reste in Form von Abschnitten entstehen.

Vorbereitungsschritte:

Den Bienenhonig leicht temperieren, mit Honigbalsam Bio Walcher vermischen und einen Streifen davon am Teller oder der Servierplatte durchziehen. Die weiteren Zugaben schön zerteilen und passend einlegen. Den Rest des verfeinerten Honigs in einem Schälchen dazustellen..



MIELE BIO

FORMAGGI PREGIATI CON BALSAMICO DI MIELE BIO

Ingredienti:

- Formaggio a pasta erborinata
- Formaggio di capra
- Formaggio semiduro
- Formaggio a pasta molle
- 20g di miele d'api
- 10g di balsamico di miele bio Walcher

Per decorare il piatto/vassoio:

- Diversi tipi di noci a piacimento (nocciole tostate, noci, mandorle, pistacchi...)
- Diversi tipi di frutta a piacimento (pere, albicocche, prugne, fichi, uva...)

Preparazione dei formaggi:

Principio di base per il taglio dei formaggi: non tagliate questi prodotti pregiati in maniera casuale ma eseguite piuttosto un taglio professionale per ogni tipo di formaggio. Tagliate i formaggi con precisione, in modo che non rimangano avanzi sotto forma di ritagli.

Fasi di preparazione:

Temperare leggermente il miele d'api ed affinarlo aggiungendo il balsamico di miele bio Walcher. Con un pennello o un cucchiaino posizionare una striscia di miele affinato sul piatto o sul vassoio di portata. Aggiungere poi i formaggi e gli altri ingredienti tagliati a piacimento in modo attraente. Versare il resto del miele affinato in una piccola ciotolina di servizio e posizionarla a canto al piatto / vassoio.

