




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛

  
Affineur



## Castanea

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	,00 g
Sale/Salz/Salt	0,00 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
171	 	250 g	ø 9 H 4cm	45	45 %		6

**Provenienza:** Valles (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta molle

**Affinato:** pepe affumicato, foglie di castagno

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio, pepe

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** salato, leggermente acidulo

**Aromi:** caprino, erba falciato, pepe affumicato

**Herkunft:** Vals (Südtirol)

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Räucherpepper, Kastanienblätter

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab, Pfeffer

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** salzig, leicht säuerlich

**Aroma:** Ziege, gemähetes Gras, Rauchpfeffer

**Origin:** Valles (South Tyrol, Italy)

**Type:** soft cheese

**Refined:** smoked pepper, chestnut leaves

**Ingredients:** goat milk, rennet, salt, pepper

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** salty, slightly acidulous

**Aromas:** goaty, freshly-mown grass, smoked pepper

### DESCRIZIONE

Questo speciale affinamento non solo conferisce note vegetali e aromi unici ma svolge anche una funzione protettiva, infatti le foglie avvolgono i formaggi con delicatezza racchiudendoli in un packaging naturale che li preserva fino al loro consumo.

Con l'avanzare della stagionatura il formaggio inizia a cremificare sviluppando aromi intensi.

### ABBINAMENTI

Vini: Sauvignon

Miele di castagno

### BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, die Blätter umhüllen schonend den Käse und bilden somit eine natürliche Verpackung. Mit fortschreitender Reifung wird der Käse cremiger und entfaltet intensive Aromen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißweine wie Sauvignon

Kastanienhonig

### DESCRIPTION

This special refinement not only donates unique aromas and vegetal notes but has also a protective function, indeed the leaves envelop the cheeses gently enclosing them in a natural packaging that preserve them up to their consumption.

With the advance of aging the cheese starts to become creamy and develops intense aromas.

### PAIRINGS

Wines: Sauvignon

Chestnut honey