





 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



Faßlikas mini BIO



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

EXTRA SELECTION

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
208	 	330 g	ø 8 H 12cm	50 gg	45%		4

Fornitore: Deutschmann N° AT-BIO-902

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: elastica

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: cantina, terra, vino, cannella

Lieferant: Deutschmann N° AT-BIO-902

Herkunft: Österreich

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: elastisch

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Keller, Erde, Wein, Zimt

Supplier: Deutschmann N° AT-BIO-902

Origin: Austria

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: elastic

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: cellar, earthy, wine, cinnamon

DESCRIZIONE

Il nome significa "Piccole Botti", questo per due motivi: primo perché l'aspetto esteriore ricorda la forma di una botte con i caratteristici fianchi bombati, secondo perché a fine stagionatura, il vino rosso "Zweigelt" lo rende scuro come le doghe di una vecchia botte. Altra particolarità è il confezionamento; ogni forma viene avvolta in una graziosa tela di cotone grezzo.

ABBINAMENTI

Vini: Blauer Zweigelt

Conserva: senapata di pere

BESCHREIBUNG

Der Name erinnert an „kleines Fass“, da der äußere Eindruck der charakteristischen Form eines Fasses gleicht. Zudem wird der Käse mit dem Rotwein Zweigelt veredelt, der ihm eine dunkle Rinde verleiht. Jedes Förmchen wird edel in ein Stofftuch verpackt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Blauer Zweigelt

Konserven: Birnensenf

DESCRIPTION

The name means "small barrels" and here is why: first, the exterior form of the cheese resembles that of a barrel with its curved sides, second, at the end of the curing process, the cheese appears to be dark as old staves thanks to the "Zweigelt" red wine. Another peculiar aspect regards the way this cheese is packed: each form gets wrapped in a lovely rough cotton canvas.

PAIRINGS

Wines: Blauer Zweigelt

Preserves: senapata di pere