

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

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

⅓

DEGUST Affineur

Gebirgsschaf



Valore energetico/Brennwert/Energy	401 kcal 1663 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 22 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	2 g

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
264	 	ca. 2 kg	ø 18 H 8cm	90 gg	45%	 	4

Fornitore: Bundesanstalt Rotholz

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale

Texture: elastica-friabile

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: panna fresca, ovino

Lieferant: Bundesanstalt Rotholz

Herkunft: Österreich

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch

Textur: elastisch-mürbe

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: frische Sahne, Schaf

Supplier: Bundesanstalt Rotholz

Origin: Austria

Type: semi-hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, animal

Texture: elastic-friable

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: fresh cream, sheepy

DESCRIZIONE

Formaggio a crosta fiorita con superficie compatta e crosta tra il giallo e il rosso-marrone, secondo lo stadio di maturazione con leggere striature di muffa bianca. Il latte proviene da animali allevati in Tirolo e alimentati esclusivamente con foraggio non insilato.

ABBINAMENTI

Vini: Pinot Bianco e Riesling

BESCHREIBUNG

Rotkulturkäse mit rot-bräunlicher Rinde und, je nach Reifegrad, weißen Schimmelansätzen. Die Milch stammt von in Tirol gehaltenen Tieren. Die Schafmilch wird ohne vergorene Futtermittel (Silage) erzeugt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißburgunder und Riesling

DESCRIPTION

Washed-Rind cheese characterised by a solid surface, a yellow/reddish-brown crust, depending on the level of maturation and by thin stripes made from white rot fungi. The milk comes from animals bred in the Tyrol area and fed exclusively without using silage food.

PAIRINGS

Wines: Pinot Bianco and Riesling