



 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


DEGUST®
Affineur



Herbario

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	311,00 kcal 1289,00 kj
Grassi/Fett/Fat	26,29 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17,72 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	1,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,10 g
Proteine/Eiweiß/Protein	17,37 g
Sale/Salz/Salt	1,14 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
108	 	250 g	ø9 H 3cm	40	50 %		6

Provenienza: Selva dei Molini (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: erbe aromatiche (levisto, sedano, maggiorana)

Ingredienti: latte, erbe (2%), caglio, sale

Allergeni: latte, sedano

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-cremosa

Gusto: persistente, dolce-salato

Aromi: panna, erbe aromatiche

Herkunft: Mühlwald (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: aromatiche Kräuter (Liebstöckel, Sellerie, Majoran)

Zutaten: Milch, Kräuter (2%), Lab, Salz

Allergene: Milch, Sellerie

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-cremig

Geschmack: anhaltend, süß-salzig

Aroma: Sahne, aromatische Kräuter

Origin: Selva dei Molini (South Tyrol)

Type: soft cheese

Refined: aromatic herbs (lovage, celery, majoran)

Ingredients: milk, herbs (2%), rennet, salt

Allergens: milk, celery

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-creamy

Flavour: persistent, sweet-salty

Aromas: cream, aromatic herbs

DESCRIZIONE

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

Ottimo come aperitivo e antipasto.

ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, Cabernet franc

BESCHREIBUNG

Getrocknete Blumen und duftende Kräuter verleihen dem Käse angenehme und ausgeprägte blumig-pflanzliche Noten. Bei diesen Veredelungen haben wir versucht, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen.

Ausgezeichnet als Aperitif und Antipasto.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatischer Weißwein, Cabernet franc

DESCRIPTION

The aromatic herbs enrich the cheese 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

Excellent as an aperitif and appetizer
Wines: Gewürztraminer, Cabernet franc