

🧴 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

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur

Kürbiskernkas BIO



Valore energetico/Brennwert/Energy	372 kcal 1543 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	21,1 g
Sale/Salz/Salt	2,37 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
210	 	900 g	ø 12 H 6cm	30 gg	45%		4

Fornitore: Deutschmann N° AT-BIO-902

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, semi di zucca, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato

Texture: elastica-burrosa

Gusto: dolce-salato leggermente acidulo

Aromi: noci, frutti secchi tostati

Lieferant: Deutschmann N° AT-BIO-902

Herkunft: Österreich

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Kürbiskerne, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet

Textur: elastisch-buttrig

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Nüsse, getrocknete geröstete Früchte

Supplier: Deutschmann N° AT-BIO-902

Origin: Austria

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, pumpkin seeds, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: fruity, toasted

Texture: elastic-buttery

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: nuts, toasted dried fruits

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto con latte crudo vaccino di provenienza biologica in Stiria, zona dell'Austria in cui si produce una particolare tipologia di zucca autoctona. Dalla coltivazione di questa zucca si ricava olio di semi di zucca e con la polvere dei semi che rimane, si affina questo formaggio.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e antipasto

Vini: rossi speziati di media struttura

Mostarda di zucca

Semi di zucca

BESCHREIBUNG

Dieser Rohmilchkäse wird aus biologischer Milch in der Steiermark in Österreich produziert, in welcher auch eine autochthone Kürbissorte angebaut wird. Nach der Produktion des Kürbiskernöls wird der Kürbistrester gemahlen und der Käse damit veredelt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Vorspeise

Weinbegleitung: mittelschwere Rotweine

Kürbismostarda

Kürbiskerne

DESCRIPTION

This cheese is made with raw cow milk of organic origin, specifically from Styria, an Austrian region also famous for the production of an original local pumpkin. From these pumpkin seeds oil is produced and the powder made from the grained seeds that remained after the process is used to refine this cheese.

PAIRINGS

Great as an aperitif or starter

Wines: spicy, semi-structured wines

Pumpkin mustard, pumpkin seeds