

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

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



Lebzelter

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	405,65 kcal 1682,79 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30,00 g 21,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,56 g 1,54 g
Proteine/Eiweiß/Protein	27,00 g
Sale/Salz/Salt	0,70 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
228		600 g	ø 11 H 6cm	50 gg	50 %		4

Provenienza: Dobbiaco (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: miele d'acacia e mix di spezie (pepe rosa, semi di senape, chiodi di garofano, finocchietto, anice)

Ingredienti: latte, caglio, sale, lisozina d'uova, miele, spezie, semi di senape

Allergeni: latte, lisozina d'uva

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato

Texture: elastica

Gusto: dolce-acidulo

Aromi: nettare, pepe rosa, coriandolo

DESCRIZIONE

Il nome di questo formaggio deriva da un dolce tipico dell'Alto Adige a base di frutta secca e spezie.

Formaggio dai profumi intensi e speziati ideale come aperitivo e antipasto.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi e rossi leggeri e speziati, si abbina bene al Soave

Conserve: mostarda d'anguria bianca - Azienda Le Tamerici -

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>

Herkunft: Toblach (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Akazienhonig und Gewürzmischung (rosa Pfeffer, Senfkörner, Gewürznelke, Fenchel, Anis)

Zutaten: Milch, Lab, Salz, Lysozym aus Ei, Honig, Gewürze, Senfkörner

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, nach Gewürzen

Textur: elastisch

Geschmack: süß-herb

Aroma: Nektar, rosa Pfeffer, Koriander

BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käses stammt von einer traditionellen Südtiroler Spezialität – dem Lebzelten mit getrockneten Früchten und Gewürzen. Käse mit intensivem und würzigem Geruch, ideal als Aperitiv oder Antipasto

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte und würzige Weiß- und Rotweine, Soave

Konserven: Mostarda Weisse Melone - Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>

Origin: Dobbiaco (South Tyrol, Italy)

Type: semi-hard cheese

Refined: acacia honey and a mix of spices (pink pepper, mustard seeds, cloves, fennel, anise)

Ingredients: milk, rennet, salt, lysozyme of egg, spicy

Allergens: milk, lysozyme of egg

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, spicy

Texture: elastic

Flavour: sweet-acidulous

Aromas: nectar, pink pepper, coriander

DESCRIPTION

The name of this cheese comes from a typical South Tyrol dessert made with dried fruits and spices.

Cheese with intense and spicy aromas ideal as an aperitif or an appetizer

PAIRINGS

Wines: white and red light and spicy, it goes well with Soave

Preserves: watermelon white mustard - Company Le Tamerici -

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>