



 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








## Mentha

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	405,00 kcal 1680,00 kj
Grassi/Fett/Fat	30,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	1,40 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,40 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
229	 	600 g	ø 11 H 6cm	40	50 %		4

**Provenienza:** Dobbiaco (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Affinato:** menta essiccata

**Ingredienti:** latte, caglio, sale, lisozina d'uova, menta

**Allergeni:** latte, lisozina d'uva

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

**Herkunft:** Toblach (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Affiniert:** getrocknete Minze

**Zutaten:** Milch, Lab, Salz, Lysozym aus Ei, Minze

**Allergene:** Milch, Lysozym aus Ei

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Origin:** Dobbiaco (South Tyrol, Italy)

**Type:** semi-hard cheese

**Refined:** dried mint

**Ingredients:** milk, rennet, salt, lysozyme of egg, mint

**Allergens:** milk, lysozyme of egg

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fermentativo

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** dolce-salato, sensazione di freschezza

**Aromi:** menta piperita, lieviti

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fermentativ

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** süß-salzig, frische Noten

**Aroma:** Pfefferminze, Hefe

### TASTING

**Odour:** vegetal, fermented

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** sweet-salty, sensation of freshness

**Aromas:** peppermint, yeasts

### DESCRIZIONE

Questo affinamento dona al formaggio note vegetali, intensi aromi di menta e sensazioni di freschezza che ne rendono perfetto il consumo nel periodo estivo.

### ABBINAMENTI

Vini: Sauvignon, Riesling

Te alla menta

Conserven: composta di fragole

### BESCHREIBUNG

Diese Veredelung bereichert den Käse mit pflanzlichen Noten, intensiven Minzaromen und einem Gefühl von Frische. Ausgezeichnet in der Sommerzeit zu genießen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sauvignon, Riesling

Pfefferminztee

Konserven: Erdbeerkonfitüre

### DESCRIPTION

This refinement gives to the cheese vegetal notes, intense aromas of mint and a sensation of freshness that make it perfect to eat during the summer.

### PAIRINGS

Wines: Sauvignon, Riesling

Mint tea

Preserves: strawberry jam