




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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

 1/2

 1/4

 1/8





Miwa

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	420,00 kcal 1757,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	35,50 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26,30 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,50 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24,70 g
Sale/Salz/Salt	0,50 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
317	 	600 g	ø 10 H 7cm	12 M	50 %		4

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta dura

Affinato: alghe wakame

Ingredienti: latte, sale, caglio, alghe

Allergeni: latte

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

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Hartkäse

Affiniert: Wakame Algen

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Algen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: hard cheese

Refined: wakame algae

Ingredients: milk, salt, rennet, algae

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, tostato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, umami

Aromi: salmastri, noci, pistacchi, agrumi, caramello

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, geröstet

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süß-salzig, umami

Aroma: Salziges, Nüsse, Pistazien, Zitrusfrüchte, Karamell

TASTING

Odour: fruity, vegetal, toasted

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, umami

Aromas: salty, walnuts, pistachios, citrus fruits, caramel

DESCRIZIONE

Le alghe richiamano la naturale salinità del formaggio e la zona di produzione vicina al Mare del Nord.

"Miwa" è il nome dell'ultimo cuoco giapponese che lavorò per Hansi al ristorante "Pichler", a lui e alla loro amicizia è dedicato questo formaggio. Sulla crosta si trova un timbro con ideogrammi giapponesi in cui è scritto il nome del formaggio.

Ideale se servito dopo un piatto a base di pesce

ABBINAMENTI

Vini: Riesling d'annata, in particolare vini Riesling tedeschi

Tè verde

Distillati invecchiati

Conserva: gelatina di birra

Capperi

BESCHREIBUNG

Die Algen unterstreichen das salzige Geschmacksprofil des Käses und dessen Herkunft von der Nordsee. „Miwa“ ist außerdem der Name des letzten japanischen Kochs, der bei Hansi im Restaurant „Pichler“ gearbeitet hat. Der Käse ist ihm und der entstandenen Freundschaft gewidmet. Auf der Rinde wird in chinesischen Schriftzeichen der Name festgehalten. Ideal nach einem Fischgang zu servieren

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Jahrgangs-Riesling, v.a. deutsche Rieslinge

Grüntee

Abgelagerte/alte? Destillate

Konserven: Biergelee

Kapern

DESCRIPTION

The algae recall the natural saltiness of the cheese and the production area close to the North Sea.

"Miwa" is the name of the last Japanese chef who worked at "Pichler", the Hansi's restaurant. This cheese is devoted to him and their friendship. On the rind there is a stamp with Japanese characters where is written the name of cheese.

Excellent served after a dish made of fish.

PAIRINGS

Wines: Vintage Riesling, especially German Riesling wines

Green tea

Spirits aged

Preserves: jelly beer

Capers