

🍶 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<sup>®</sup>  
Affineur



## Miwa Mignon

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	520,00 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	0,50 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24,70 g
Sale/Salz/Salt	0,10 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
242	🐄 🍶	200 g	ø 7 H 4cm	90	50 %	●	6/10

**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

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** sapido-acidulo

**Aromi:** salmastri, cavolo cotto

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, pflanzlich

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** schmackhaft -säuerlich

**Aroma:** Jod, Kohl

### TASTING

**Odour:** fruity, vegetal

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sapid-acidic

**Aromas:** salty, cooked cabbage

### DESCRIZIONE

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

Questo affinamento infatti accompagna perfettamente i sapori del latte già leggermente salmastro per l'erba dei pascoli vicini al mare. Ottimo se servito dopo un piatto a base di pesce.

### ABBINAMENTI

Vini: Vermentino

Conserven: crema di luppolo - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

### 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: Vermentino

Konserven: Hopfencreme - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

### DESCRIPTION

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

In fact, this refinement is perfect for the milk flavors, that are slightly salty because of the proximity of the meadows to the sea. Excellent when served after a dish of fish.

### PAIRINGS

Wines: Vermentino

Preserves: hop cream- Company Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>