





 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



Münster di capra



Valore energetico/Brennwert/Energy	290 kcal 1220 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 16 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g < 0,1 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	2 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
144		140 g	ø 7 H 4cm	20 gg	45%		12

Fornitore: Molkerei Wilhelm

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido

Aromi: caprino, broccolo bollito, lieviti

Lieferant: Molkerei Wilhelm

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fermentativ

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft

Aroma: Ziege, gekochter Broccoli, Hefen

Supplier: Molkerei Wilhelm

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal, fermented

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid

Aromas: goaty, cooked broccoli, yeasts

DESCRIZIONE

Formaggio caprino a pasta molle proveniente dalla regione dell'Algovia. La tecnica casearia è quella del Munster classico, la stagionatura avviene in cantine naturali dal particolare microclima. I trattamenti dopo la stagionatura sono tutti eseguiti artigianalmente a mano e con estrema cura.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi speziati

BESCHREIBUNG

Ziegenweichkäse aus dem Allgäu. Die Herstellungstechnik ist gleich wie beim klassischen Münster. Die Reifung erfolgt in Naturkellern mit speziellem Mikroklima. Alle Behandlungen nach der Reifung werden von Hand und mit extremer Sorgfalt ausgeführt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: würzige Weißweine

DESCRIPTION

Goat cheese with a soft texture which comes from the Algovia region. The cheese-making techniques are the same as those of a classical Munster, the curing process though takes place in natural cellars characterised by a unique microclimate. The procedures that follow are all executed manually and with particular care.

PAIRINGS

Wines: spicy white