




 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






Nocillo Salé

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	311,00 kcal 1304,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	25,30 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	15,40 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,10 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,10 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,80 g
Sale/Salz/Salt	1,60 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
133		300 g	ø 11 H 3cm	30 gg	50%		4

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta molle

Affinato: liquore nocino, foglia di noce

Ingredienti: latte, sale, caglio, liquore di noci

Allergeni: latte

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

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Nusslikör, Nussblatt

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Nusslikör

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Austria (Tyrol)

Type: soft cheese

Refined: walnut liqueur, walnut leaf

Ingredients: milk, salt, rennet, walnut liqueur

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, amarognolo

Aromi: noce, frutti secchi tostati, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet, fermentativ

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht bitter

Aroma: Nuss, geröstete Trockenfrüchte, Hefe

TASTING

Odour: fruity, toasted, fermented

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: walnut, toasted dried fruits, yeasts

DESCRIZIONE

Il formaggio viene spennellato con liquore di noci che, oltre a conservarlo, impedisce la formazione di muffe indesiderate e dona aromi caratteristici ed un piacevole colore nocciola alla crosta.

Una foglia di noce ne caratterizza il packaging. Ottimo a fine pasto accompagnato da fettine di pere Williams.

ABBINAMENTI

Vini: Pinot grigio, bollicine

Liquore nocino

Noci

BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit einem Nusslikör behandelt, der den Käse ideal konserviert und die Entstehung von Fremdschimmel unterbindet. Zusätzlich verleiht diese Veredelung charakteristische Noten nach Nüssen und eine nussbraune Rinde. Als Abschluss einer Mahlzeit ausgezeichnet mit Scheiben einer Williams-Birne. Ein Nussblatt charakterisiert die Verpackung.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, Pinot grigio

Nusslikör

Nüsse

DESCRIPTION

The cheese is refined with walnut liqueur that preserves the cheese, prevents the formation of unwanted moulds and gives characteristic aromas and a nice brown colour to the rind.

A walnut leaf characterizes the packaging. Excellent at meal's end with slices of Williams pears.

PAIRINGS

Vini: Pinot grigio, bollicine

"Nocino" liqueur

Noci