




 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





Affineur



Pfiffikas

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
152	 	300 g	ø 11 H 3cm	30 gg	45 %		4

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta molle

Affinato: miscela di spezie (finocchietto selvatico, anice, coriandolo, pepe Sichuan)

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, miscela di spezie

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: milchig, fruchtig, nach Gewürzen

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza

Aromi: crema di panna, agrumi, pepe, finocchietto selvatico

DESCRIZIONE

La naturale grassezza di questo formaggio viene smorzata dall'affinamento con la miscela di spezie, il risultato è un sapore pieno ed equilibrato, ottimo da servire come aperitivo o antipasto.

Ideale per tutti gli amanti delle spezie!

ABBINAMENTI

Vini: vini rossi leggeri e speziati, bianchi profumati con un buon grado di acidità, bollicine

Sedano rapa cotto

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Gewürzmischung (Wildfenchel,

Anis, Koriander, Szechuan-Pfeffer)

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen,

Gewürzmischung

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, nach Gewürze

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, frische Noten

Aroma: Sahnecreme, Zitrusfrüchte, Pfeffer,

Wildfenchel

BESCHREIBUNG

Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch die Veredelung mit einer Gewürzmischung vermindert. Daraus resultiert ein voller und ausgeglichener Geschmack. Ideal als Aperitif oder Antipasto serviert, für alle Liebhaber von Gewürzen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte und würzige Rotweine, blumige säurebetonte Weißweine, Schaumweine

Gekochter Sellerie

Origin: Austria (Tyrol)

Type: soft cheese

Refined: mixture of spices (wild fennel, anise, coriander, Sichuan pepper)

Ingredients: milk, salt, rennet, culture, spicy

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, fresh sensations

Aromas: whipped cream, citrus fruits, pepper, wild fennel

DESCRIPTION

The natural fatness of the cheese is softened by the refinement with the mixture of spices, the result is a full and balanced flavour. Excellent served as an appetizer or entrée with smoked products. Ideal for all spices lovers!

PAIRINGS

Wines: light and spicy red, aromatic white with a good level of acidity, sparkling wine.

Baked celeriac