




 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

 **DEGUST**
Affineur



Romarino

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	311,00 kcal 1289,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	26,29 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17,72 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	1,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,10 g
Proteine/Eiweiß/Protein	17,37 g
Sale/Salz/Salt	1,14 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
172	 	250 g	ø 9 H 3cm	30 gg	50 %		6

Provenienza: Selva dei Molini (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: rosmarino, peperoncino, bacche di ginepro

Ingredienti: latte, sale, caglio, spezie

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato

Texture: morbida-burrosa

Gusto: dolce, amarognolo, leggermente piccante

Aromi: resina, macchia mediterranea (ginepro, rosmarino)

Herkunft: Mühlwald (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Rosmarin, Chili, Wacholderbeeren

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Gewürze

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig

Textur: weich-buttrig

Geschmack: süß, herb, leicht pikant

Aroma: Harz, mediterrane Pflanzen (Wacholder, Rosmarin)

Origin: Selva dei Molini (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Refined: rosemary, chili pepper, juniper berries

Ingredients: milk, salt, rennet, spicy

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, spicy

Texture: soft-buttery

Flavour: sweet, bitterish, slightly spicy

Aromas: resin, Mediterranean vegetation (juniper, rosemary)

DESCRIZIONE

La naturale grassezza di questo formaggio viene smorzata dall'affinamento con una miscela di spezie, il risultato è un sapore pieno ed equilibrato. Peperoncino, rosmarino e ginepro insieme ricordano i profumi estivi del mediterraneo e rendono il formaggio gustoso e profumato ad ogni fetta.

Ideale da servire come antipasto su una fetta di polenta abbrustolita.

ABBINAMENTI

Vini: Cerasuolo D'Abruzzo, Chianti, Cannonau

BESCHREIBUNG

Der natürliche Fettgehalt des Käses wird durch diese Veredelung vermindert. Das Ergebnis ist ein voller und ausgeglichener Geschmack. Chili (Peperoncino), Rosmarin und Wacholder erinnern bei jeder Scheibe an sommerlich- mediterrane Düfte. Ideal als Antipasto auf etwas gerösteter Polenta.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cerasuolo D'Abruzzo, Chianti, Cannonau

DESCRIPTION

The natural fatness of the cheese is softened by the refinement with a mixture of spices, the result is a full and balanced flavour. Chili pepper, rosemary and juniper remember the smells of the Mediterranean summer and make cheese tasty and fragrant each slice. Ideal to be served as an appetizer on a slice of grilled polenta.

PAIRINGS

Wines: Cerasuolo D'Abruzzo, Chianti, Cannonau