




 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



Sarnor

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	,00 g
Sale/Salz/Salt	0,00 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
240	 	400 g	ø9 H 5cm	60	45 %		5

Provenienza: Val Sarentino (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: cera d'api

Ingredienti: latte crudo, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Herkunft: Sarntal (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Bienenwachs

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Val Sarentino (South Tyrol)

Type: semi-hard cheese

Refined: Beeswax

Ingredients: milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico

Texture: elastica-friabile

Gusto: dolce-acidulo

Aromi: miele, cioccolato bianco

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: süß- säuerlich

Aroma: Honig, weiße Schokolade

TASTING

Odour: vegetal, lactic

Texture: elastic-friable

Flavour: sweet-acidulous

Aromas: honey, white chocolate

DESCRIZIONE

Antico metodo di conservazione: immergendo il formaggio nella cera si crea un packaging naturale che lo protegge dagli agenti esterni donando piacevoli aromi floreali, fruttati e di nettare.

ABBINAMENTI

Vini: Chardonnay

Cipolline in agrodolce, verdure sott'olio

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition zurückgreifend verwendet man Bienenwachs als Beschichtung zum Schutz der Käse während ihrer Lagerung. Indem man den Käse in Wachs eintaucht wird eine natürliche Hülle gebildet, welche diesen von äußeren Wirkstoffen beschützt und ein angenehm blumiges, fruchtiges und nach Nektar duftendes Aroma verleiht.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißweine wie Chardonnay

Zwiebeln, Eingelegtes

DESCRIPTION

Beeswax has always been used as a coating to protect cheeses during ripening. Wax creates a natural packaging that protects the cheese from external agents donating pleasant aromas of flowers, fruits and nectar.

PAIRINGS

Wines: Chardonnay

Sweet and sour onions, pickles