




 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






DEGUST®
Affineur



Satyricum

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
241	  	460 g	ø 11 H 4cm	60	45 %		6

Provenienza: Braies (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: santoreggia essiccata

Ingredienti: latte, latte di capra, sale, caglio, santoreggia

Allergeni: latte

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

Herkunft: Prags (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: getrocknetes Bohnenkraut

Zutaten: Milch, Ziegenmilch, Salz, Lab, Bohnenkraut

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Braies (South Tyrol,Italy)

Type: semi-hard cheese

Refined: dried savory

Ingredients: milk, goat milk, salt, rennet, savory

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: morbida-burrosa

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: cantina, erbe aromatiche, agrumi, pepe

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: weich-buttrig

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Keller, aromatische Kräuter, Zitrusfrüchte, Pfeffer

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: soft-buttery

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: cellar, aromatic herbs, citrus fruits, pepper

DESCRIZIONE

La santoreggia è un'erba aromatica con proprietà conservanti e dagli aromi eterici che trova molteplici impieghi nella cucina Sudtirolese, non potevamo quindi ignorarla. L'affinamento dona al formaggio intensi aromi vegetali e profumi che ricordano prati verdi e paesaggi di montagna.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici come il Traminer

Conserven: mostarda di prugne e marmellata di mandarini Kumquat

Mandarini freschi

BESCHREIBUNG

Das Bohnenkraut ist eine Gewürzpflanze mit konservierenden Eigenschaften, welches in der Südtiroler Küche häufig verwendet wird. Die Veredelung bereichert den Käse mit pflanzlichen Aromen und Düften, welche an grüne Wiesen und Bergregionen erinnern.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine wie Traminer

Konserven: Pflaumenmostarda und Fruchtaufstrich der Kumquat-Orange
Frische Mandarinen

DESCRIPTION

Savory is an aromatic herb rich of essential aromas. It is an excellent preservative and is very popular in the South Tyrolean cuisine. The refinement gives to the cheese intense vegetal aromas that recall our green meadows and mountain landscapes.

PAIRINGS

Wines: aromatic white like Traminer

Preserves: plum mustard and kumquat mandarin marmalade

Fresh mandarin