





 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

 1/2

 1/4

 1/8


Affineur



Steiner

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	311 Kcal 1289 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17,37 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1 g
Grassi/ Fett/Fet	26,29 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
134	 	200 g	ø9 H 3cm	45 gg	50%		6

Fornitore: Eggemoahof

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato

Texture: morbida-solubile

Gusto: sapido, delicato

Aromi: panna, fieno, pimento

Lieferant: Eggemoahof

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig

Textur: weich-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, mild

Aroma: Sahne, Heu, Piment

Supplier: Eggemoahof

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy

Texture: soft-soluble

Flavour: tasty, delicate

Aromas: cream, hay, pimento

DESCRIZIONE

Formaggio a crosta lavata stagionato in cantina naturale (90% di umidità) su assi di legno di larice. Il lavaggio manuale prevede lo spazzolamento delle formine con acqua e sale. Per le sue piccole dimensioni e il sapore delicato risulta un prodotto facile da tagliare, duttile, saporito ed ideale da servire nei buffet dalla colazione alla cena.

ABBINAMENTI

Vini: Sauvignon

Verdure

Miele

BESCHREIBUNG

Rotgeschmierter Weichkäse im Naturkeller bei 90 % Luftfeuchtigkeit auf Lärchenholz gereift. Die Käsepflege mit Salzwasser erfolgt noch händisch. Durch die kleine Größe ist dieser Käse ideal zu portionieren, da geschmeidig, und ideal zum Frühstück als auch zum Abendessen zu servieren.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sauvignon

Gemüse

Honig

DESCRIPTION

Washed-rind cheese aged in a natural cellar (90% umidity) on larch wood planks. The manual washing process consists in brushing the shapes with water and salt. The small size and the delicate flavour make unique this cheese. It is easy to cut, ductile, tasty and easy to serve and consume troughout the whole day.

PAIRINGS

Wines: Sauvignon

Vegetables

Honey