

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Termensis

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	336,00 kcal 1395,00 kj
Grassi/Fett/Fat	28,50 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,10 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,80 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,60 g
Proteine/Eiweiß/Protein	19,40 g
Sale/Salz/Salt	1,00 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
132		200 g	ø 8 H 4cm	30 gg	50%		6

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Affinato: vino Gewürztraminer, petali di rosa

Ingredienti: latte, sale, caglio,
Gewürztraminer

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, equilibrato

Aromi: panna fresca, rose, anice

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Gewürztraminer Süßwein,

Rosenblütenblätter

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Gewürztraminer

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, ausgeglichen

Aroma: frische Sahne, Rosen, Anis

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Refined: Gewürztraminer, rose petals

Ingredients: milk, salt, rennet,
Gewürztraminer

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, balanced

Aromas: fresh cream, roses, anise

DESCRIZIONE

Il formaggio viene massaggiato delicatamente con Gewürztraminer e cosparso da alcuni petali di rosa che richiamano i caratteristici profumi del vino stesso.

Il nome deriva dalla località di Termeno, zona dell'Alto Adige vocata alla produzione vitivinicola da cui proviene il vino che utilizziamo per l'affinamento.

ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer, bollicine
Chicchi d'uva fresca

BESCHREIBUNG

Der Käse wird sorgsam mit Gewürztraminer eingerieben und zusätzlich mit Rosenblüten bestreut, die an dieselben Noten dieses Weißweines erinnern.

Der Name „Termensis“ stammt aus der Gegend um Tramin, die berühmt für den Anbau von Gewürztraminerrebsorten ist und aus welcher auch der Wein für die Veredelung bezogen wird.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer,
Schaumweine
Frische Trauben

DESCRIPTION

The cheese is gently massaged with Gewürztraminer wine and sprinkled with some rose petals that recall the characteristic aromas of the wine.

The name comes from the village of Tramin, South Tyrol area where many wines are produced and from which we take the wine we use for refine this cheese.

PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer, sparkling wine
Grapes