

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

🐑 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



## Urtikas

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	332,00 kcal 1375,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	27,17 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	17,08 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,10 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,10 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,25 g
Sale/Salz/Salt	1,36 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
272		600 g	ø 11 H 6cm	60	50%		4

**Provenienza:** Selva dei Molini (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Affinato:** foglie d'ortica

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti, foglie di ortica

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, vegetale

**Texture:** elastica-solubile

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** burro fuso, noce verde, ortica

**Herkunft:** Mühlwald (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Affiniert:** Brennesselblätter

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, pflanzlich

**Textur:** elastisch-schmelzend

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** geschmolzene Butter, grüne Nüsse,

Brennessel

**Origin:** Selva dei Molini (South Tyrol)

**Type:** semi-hard cheese

**Refined:** nettle leaves

**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity, vegetal

**Texture:** elastic-soluble

**Flavour:** sapid, slightly acidulous

**Aromas:** melted butter, green walnut, nettle

### DESCRIZIONE

Questo speciale affinamento non solo conferisce note vegetali e aromi unici ma svolge anche una funzione protettiva, infatti le foglie avvolgono i formaggi con delicatezza racchiudendoli in un packaging naturale che li preserva fino al loro consumo

Le foglie d'ortica conferiscono un aspetto molto scenografico e particolare al formaggio rendendo il prodotto gustoso al palato e piacevole alla vista.

### ABBINAMENTI

Vini: Sylvaner

Infusi di erbe e ortica

### BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, sondern die Blätter umhüllen schonend den Käse und bilden somit eine natürliche Verpackung. Die Brennesselblätter verleihen dem Käse einen besonderen Geschmack und ein interessantes Aussehen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sylvaner

Kräuter- und Brennesseltee

### DESCRIPTION

This special refinement not only donates unique aromas and vegetal notes but has also a protective function, indeed the leaves envelop the cheeses gently enclosing them in a natural packaging that preserve them up to their consumption.

Nettle's leaves give a very scenic and particular appearance to the cheese, the result is a product tasty on the palate and pleasing to the eye.

### PAIRINGS

Wines: Sylvaner

Infusions of herbs and stinging nettle