

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

1/2

1/4

1/8

DEGUST[®]
Affineur



Wachal

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	405,00 kcal 1680,00 kj
Grassi/Fett/Fat	30,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	1,40 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,40 g
Proteine/Eiweiß/Protein	27,00 g
Sale/Salz/Salt	0,70 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
253		600 g	ø 11 H 6cm	50 gg	50 %		4

Provenienza: Dobbiaco (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: bacche di ginepro

Ingredienti: latte, sale, caglio, lisozina d'uova, ginepro

Allergeni: latte, lisozina d'uva

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

Herkunft: Toblach (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Wacholderbeeren

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei, Wacholderbeeren

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Dobbiaco (South Tyrol, Italy)

Type: semi-hard cheese

Refined: juniper berries

Ingredients: milk, rennet, salt, lysozyme of egg, juniper berries

Allergens: milk, lysozyme of egg

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-elastica

Gusto: dolce-acidulo

Aromi: fermenti lattici, resina, ginepro

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-elastisch

Geschmack: süß-säuerlich

Aroma: Hefe, Harz, Wacholder

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-elastic

Flavour: sweet-acidulous

Aromas: lactic ferments, resin, juniper

DESCRIZIONE

Il formaggio viene trattato manualmente con "Kranewitter", distillato di ginepro, e poi con la polvere di bacche di ginepro. L'odore è intenso, la combinazione tra la consistenza burrosa del formaggio e la freschezza del ginepro è perfetta e regala piacevoli note balsamiche.

ABBINAMENTI

Vini: Sylvaner, Schiava

BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit „Kranewitter“, einem Wacholder-Destillat, veredelt und zusätzlich mit einem Pulver aus Wacholderbeeren bedeckt, das einen intensiven Geruch verleiht. Die Kombination zwischen der buttrig-schmelzenden Konsistenz des Käses und der Frische des Wacholders ist eine ausgezeichnet und verleiht dem Käse angenehme Spuren von Balsamico.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sylvaner, Vernatsch

DESCRIPTION

The cheese is processed manually with "Kranewitter", juniper distillate, and then with juniper berries powder. The smell is intense and the combination between the buttery texture of cheese and the juniper freshness is perfect and offers pleasant balsamic notes.

PAIRINGS

Wines: Sylvaner, Schiava