




 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

 ⅓


  
DEGUST®  
Affineur



## Zaras

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g ,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g 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
177	 	250 g	ø9 H 3cm	40 gg	50%		6

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

**Tipologia:** pasta molle

**Affinato:** distillato di ciliegia e foglie di ciliegio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Herkunft:** Mühlwald (Südtirol)

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Kirschdestillat, Kirschblätter

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

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

**Type:** soft cheese

**Refined:** cherry distillate and cherry's leaves

**Ingredients:** milk, rennet, salt

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** burrosa, cremosa

**Gusto:** persistente, dolce-salato

**Aromi:** panna, ciliegia, marzipane

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** buttrig-cremig

**Geschmack:** anhaltend, süß-salzig

**Aroma:** Sahne, Kirschen, marzipan

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** buttery, creamy

**Flavour:** persistent, sweet-salty

**Aromas:** cream, cherry, marzipan

### 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.

### ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico

Sherry

Conserve: composta di amarene e aceto balsamico

### BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, die Blätter umhüllen schonend den Käse und bilden somit eine natürliche Verpackung.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Traminer

Sherry

Konserven: composta di amarene e Aceto

Balsamico

### 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

### PAIRINGS

Wines: Traminer

Sherry

Preserves: composta di amarene e Aceto Balsamico