

🍷 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



ZiAs

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	344,00 kcal 1424,00 kj
Grassi/Fett/Fat	28,84 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,50 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,30 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,10 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,68 g
Sale/Salz/Salt	3,00 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
118		250 g	ø9 H 3cm	45	45 %		6

Provenienza: Valles (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: carbone vegetale

Ingredienti: latte di capra, caglio, sale, carbone

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fermentativo, vegetale

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce-sapido, leggermente acidulo

Aromi: caprino, lieviti, cavolfiore

Herkunft: Vals (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Holzkohle

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Asche

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fermentativ, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, Hefe, Blumenkohl

Origin: Valles (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Refined: vegetable carbon

Ingredients: goat milk, rennet, salt, vegetable carbon

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, fermented, vegetal

Texture: soft-elastic

Flavour: sweet-sauvory, slightly acidulous

Aromas: goaty, yeasty, cauliflower

DESCRIZIONE

La cenere è un antico metodo di conservazione. L'affinamento avviene con cenere di betulla. Il nome deriva dall'unione delle parole "Ziege", che in tedesco significa "capra" e "Asche" che vuol dire "cenere".

ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri come il Sant Magdalener, bianchi aromatici.

Conserven: Crema di Broccolo di Santa Massenza - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Chutney di mirtilli neri e rafano - Azienda Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>

BESCHREIBUNG

Holzkohle ist eine antike Konservierungstechnik. Die Veredelung erfolgt durch Holzkohle der Birke. Der Name entstand aus dem Wortspiel „Ziege“ und „Asche“.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Leichte Rotweine wie St. Magdalener, aromatische Weißweine.

Konserven: Creme vom Broccolo di Santa Massenza – Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Schwarzbeer-Kren-Chutney – Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>

DESCRIPTION

The ash is an old method of preservation. The refinement is made with birch ash. The name of cheese derived from the two words, "Ziege" which in German means "goat" and "Asche" which means "ash".

PAIRINGS

Wines: light red such as Sant Magdalener and aromatic white.

Preserves: Cream of Santa Massenza Broccoli - Company Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Black Cranberry and horseradish Chutney - Company Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>