



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8

DEGUST
Affineur

Bacco Bianco



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 KCAL 1558 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,3 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	0,92 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
205		350 g	ø 9 H 4cm	30	45 %		5

Fornitore: 11

Provenienza: Valles (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, caglio, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 11

Herkunft: Vals (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Valles (South Tyrol, Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: elastica

Gusto: delicato, dolce e leggermente acidulo

Aromi: caprino, erba falciata e vino

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: elastisch

Geschmack: mild, süß und leicht säuerlich

Aroma: Ziege, gemähetes Gras und Wein

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: elastic

Flavour: delicate, sweet and slightly acidulous

Aromas: goaty, freshly-mown grass and wine

DESCRIZIONE

Questa particolare tecnica di affinamento, tradizionale soprattutto in zone vinicole, oltre a conferire al formaggio note vegetali ed uno specifico aroma, grazie alle foglie legate con la raffia che avvolgono questo formaggio da taglio, lo proteggono e al tempo stesso sono la sua naturale confezione. Con il procedere della maturazione il formaggio acquista una piccantezza che ricorda soleggiate giornate autunnali.

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition - vorrangig in Weinregionen - zurückgreifend, verleiht diese spezielle Veredelungstechnik nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, auch die mit Bast verschnürten Blätter umhüllen den Schnittkäse schonend und bilden somit eine natürliche Verpackung. Mit längerer Reifung bekommt dieser Käse eine pikante Schärfe und erinnert an sonnige Herbsttage.

DESCRIPTION

Drawing on an old tradition - primarily in wine regions - this special refining technique not only imparts herbal notes and a unique aroma, but the leaves tied with raffia also gently envelop the semi-hard cheese, thus forming a natural wrapping. With longer maturation, this cheese takes on a piquant sharpness and is reminiscent of sunny autumn days.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Sauvignon, Kerner

Suggerimento: uva caramellata

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sauvignon, Kerner

Sonstiges: Karamellierte Trauben

PAIRINGS

Wine accompaniment: Sauvignon, Kerner

Other: Caramelized grapes