

🥛 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



Candidum Ziege

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	282 kcal 1180 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24,1 g 16,5 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,9 g 0,9 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17,2 g
Sale/Salz/Salt	1,1 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
103		300 g	ø 10 H 3cm	30 gg	50 %		5

Fornitore: Steiner

Provenienza: Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale

Texture: cremoso, fondante

Gusto: intenso, dolce

Aromi: panna, sapori raffinati di capra

Lieferant: Steiner

Herkunft: Ahrntal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, animalisch

Textur: cremig, schmelzend

Geschmack: intensiv, süßlich

Aroma: Rahm, feine Ziegenaromen

Supplier: Steiner

Origin: Valle Aurina, South Tyrol

Type: soft-cheese

Ingredients: goatmilk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: milky, animalistic

Texture: creamy, melting

Flavour: intense, sweetish

Aromas: Cream, fine goat flavors

DESCRIZIONE

ABBINAMENTI

BESCHREIBUNG

BEGLEITVORSCHLÄGE

DESCRIPTION

PAIRINGS