



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

## Castanea



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	328 KCAL 1361 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
171		250 g	ø 9 H 4cm	45 gg	54 %		6

**Fornitore:** 8

**Provenienza:** Valles (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio, pepe

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 8

**Herkunft:** Vals (Südtirol)

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab, Pfeffer

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Valles (South Tyrol, Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** goat milk, rennet, salt, pepper

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** salato, leggermente acidulo

**Aromi:** caprino, erba falciato, pepe affumicato

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** salzig, leicht säuerlich

**Aroma:** Ziege, gemähtes Gras, Rauchpfeffer

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** salty, slightly acidulous

**Aromas:** goaty, freshly-mown grass, smoked pepper

### DESCRIZIONE

Questa particolare tecnica di affinamento non si limita ad arricchire il formaggio di note vegetali ed un aroma molto specifico, ma lo protegge e ne fornisce la naturale confezione grazie alle foglie annodate con rafia che lo avvolgono. Con il procedere della maturazione il formaggio diventa via via più cremoso e intensifica il suo aroma.

### BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht dem Käse nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, auch die mit Bast verschnürten Blätter umhüllen den Käse schonend und bilden somit eine natürliche Verpackung. Mit fortschreitender Reifung wird der Käse cremiger und entfaltet intensive Aromen.

### DESCRIPTION

This special refining technique not only gives the cheese vegetal notes and a unique aroma. The leaves, tied with raffia, also gently envelop the cheese, creating a natural wrapping. As the cheese matures, it becomes creamier and develops intense flavours.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi come il Sauvignon

Suggerimento: miele di castagno

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißweine wie Sauvignon

Sonstiges: Kastanienhonig

### PAIRINGS

Wine accompaniment: White wines such as Sauvignon

Other: chestnut honey