




 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

 ⅛





  
Affineur



## Edelziese

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	347 kcal 1441 kJ
Grassi/ Fett/Fet	27 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	2,1 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
218	 	2,2 kg	ø 19 H 8cm	30 gg	45%	 	4

**Fornitore:** Rotholz

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, fermentativo

**Texture:** burrosa-elastica

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** yogurt di capra, frutti maturi, lieviti

**Lieferant:** Rotholz

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, fermentativ

**Textur:** buttrig-elastisch

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** Ziegenjogurt, reife Früchte, Hefen

**Supplier:** Rotholz

**Origin:** Austria

**Type:** semi-hard cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity, fermented

**Texture:** buttery-elastic

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** goat yoghurt, ripe fruits, yeasts

### DESCRIZIONE

Fromaggio a crosta lavata con superficie compatta e crosta tra il giallo ed il rosso-marrone, a seconda dello stadio di maturazione con leggere striature di muffa bianca. Il latte proviene da animali allevati in Tirolo e alimentati esclusivamente con foraggio non insilato.

### ABBINAMENTI

Vini: Weisser Burgunder e Riesling

### BESCHREIBUNG

Rotkulturrkäse mit rot-bräunlicher Rinde und, je nach Reifegrad, weißen Schimmelansätzen. Die Milch stammt von in Tirol gehaltenen Tieren. Die Ziegenmilch wird ohne vergorene Futtermittel erzeugt

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißburgunder und Riesling

### DESCRIPTION

Wasched-Rind cheese characterised by a solid surface, a yellow/reddish-brown crust, depending on the level of maturation, and by thin stripes made out of white rot. The milk comes from animals bred in the Tirolo area and fed exclusively unsilaged food.

### PAIRINGS

Wine: Weisser Burgunder e Riesling