



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



1/3



Edelziege



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	347 KCAL 1441 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wthc saturates	27 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 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: 116

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 116

Herkunft: Österreich

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, fermentativo

Texture: burrosa-elastica

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: yogurt di capra, frutti maturi, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, fermentativ

Textur: buttrig-elastisch

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Ziegenjogurt, reife Früchte, Hefen

TASTING

Odour: lactic, fruity, fermented

Texture: buttery-elastic

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: goat yoghurt, ripe fruits, yeasts

DESCRIZIONE

Un formaggio a crosta lavata dalla crosta rosso-marroncino e, a seconda del grado di maturazione, cenni di muffe bianche; il latte proviene da animali allevati in Tirolo e alimentati senza l'utilizzo di insilati (mangimi fermentati). La sua caratteristica è una forma a tamburo dalla pasta liscia di consistenza elastica con sporadica occhiatura e uno spettro aromatico molto ampio che va dal miele al caramello fino al delicato acidulo del latticello.

BESCHREIBUNG

Ein Rotkulturkäse mit rot-bräunlicher Rinde und, je nach Reifegrad, weißen Schimmelansätzen; die Milch stammt von in Tirol gehaltenen Tieren. Die Ziegen werden ohne Silagefutter (vergorene Futtermittel) gefüttert. Sein Merkmal ist die Trommelkäseform, einen glatten Teig mit elastischer Konsistenz und vereinzelter Rundlochung sowie ein vielschichtiges Aromaspektrum, das von Honig über Karamell bis hin zu fein säuerlicher Buttermilch reicht.

DESCRIPTION

A red-cultured cheese with a reddish-brown rind and, depending on the degree of ripeness, white mould deposits; the milk comes from animals reared in Tyrol. The goat's milk comes from animals fed without fermented feed (silage). Its characteristic feature is the drum-cheese shape with an orange-tinted rind, a smooth dough with an elastic consistency and occasional round perforations, as well as a multi-layered spectrum of aromas ranging from honey and caramel to finely acidic buttermilk.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Pinot bianco e Riesling

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißburgunder und Riesling

PAIRINGS

Wine accompaniment: Pinot Blanc and Riesling