



 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

 ⅛





Fallatsch BIO

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Sale/Salz/Salt	

TERRITORIO SELECTION

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
195	 	700 g	ø 4 H 4cm				3

Fornitore:

Provenienza: Valle Lunga, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant:

Herkunft: Langtauferer Tal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Valle Lunga, Alto Adige

Type: soft-cheese

Ingredients: goatmilk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto:

Texture:

Gusto:

Aromi:

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch:

Textur:

Geschmack:

Aroma:

TASTING

Odour:

Texture:

Flavour:

Aromas:

DESCRIZIONE

ABBINAMENTI

BESCHREIBUNG

BEGLEITVORSCHLÄGE

DESCRIPTION

PAIRINGS