



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



Fasslka mini BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	356 KCAL 1.492 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 G
Sale/Salz/Salt	1,8 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
208		300 g	ø 8 H 12cm	50 gg	45%		4

Fornitore: 119

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 119

Herkunft: Österreich

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: elastica

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: cantina, terra, vino, cannella

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: elastisch

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Keller, Erde, Wein, Zimt

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: elastic

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: cellar, earthy, wine, cinnamon

DESCRIZIONE

Il nome – botticella – è suggerito dall'aspetto del formaggio che ricorda appunto la forma di una botte. Esso viene affinato con il vino Zweigelt, responsabile del colore scuro della crosta. Ogni singola formina viene impreziosita dal panno che la avvolge.

BESCHREIBUNG

Der Name rührt vom „kleinen Fass“ her, da der äußere Eindruck an die charakteristische Fassform erinnert. Der Käse wird mit dem Rotwein Zweigelt veredelt, welcher ihm eine dunkle Rinde verleiht. Jedes einzelne Förmchen wird edel in einem Stofftuch verpackt.

DESCRIPTION

The name comes from the "little barrel", as the outer impression is reminiscent of the characteristic barrel shape. The cheese is refined with the red wine Zweigelt, which gives it a dark rind. Each individual mould is elegantly wrapped in a cloth.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: Zweigelt rosso

Confettura: senapata di pere

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Blauer Zweigelt

Confits: Birnensenf

PAIRINGS

Wine accompaniment: Blue Zweigelt

Confits: pear mustard