



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

Florie



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	336 KCAL 1.395 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G 0,6 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,0 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
107		230 g	ø 10 H 4cm	40	45 %		6

Fornitore: 15

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, fiori, erbe, miele, caglio, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 15

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Blüten, Kräuter, Honig, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet, honey, herbs, flowers

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: morida-elastica

Gusto: delicato, dolce, leggermente acidulo

Aromi: floreali, erbe di campo, latte caprino

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch

Textur: weich-elastisch

Geschmack: mild, süß, leicht säuerlich

Aroma: blumig, Wildkräuter, Ziegenmilch

TASTING

Odour: vegetal, animal

Texture: soft-elastic

Flavour: delicate, sweet, slightly acidulous

Aromas: floreal, field herbs, goat milk

DESCRIZIONE

L'affinamento con fiori essiccati ed erbe profumate conferisce al formaggio note piacevoli ma decise di fiori e piante evidenziando al tempo stesso il tipico aroma di formaggio caprino. Durante la maturazione il formaggio assorbe i delicati aromi dei fiori che restituisce poi al palato. La filosofia che sta dietro questo affinamento è quella di catturare i profumi e gli aromi dei nostri prati ed alpeggi.

BESCHREIBUNG

Getrocknete Blüten und duftende Kräuter verleihen dem Käse angenehme und dennoch ausgeprägte blumig-pflanzliche Noten, wobei die Veredelung das typische Aroma von Ziegenkäse unterstreicht. Während der Reifung absorbiert der Käse die feinen Aromen der Blüten und spiegelt sie im Geschmack wider. Die Philosophie dieser Veredelung ist es, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen.

DESCRIPTION

Dried flowers and fragrant herbs give the cheese pleasant yet expressive floral-vegetal notes, while the refinement emphasizes the typical aroma of goat cheese. During aging, the cheese absorbs the delicate aromas of the flowers and reflects them in the taste. The philosophy of this refinement is to capture all the scents and flavors of our meadows and mountain pastures.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi fruttati, come Sauvignon, Kerner, Traminer aromatico

Suggerimenti: miele di montagna

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: fruchtige Weißweine, wie Sauvignon, Kerner, Gewürztraminer

Sonstiges: Berghonig

PAIRINGS

Wine pairing: fruity white wines, such as Sauvignon, Kerner, Gewürztraminer

Other: mountain honey