



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

Florisa



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	306 KCAL 1280 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<1G <1 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	2 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
182		150 g	ø 7 H 4cm	20 gg	45 %		12

Fornitore: 247

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: Latte

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

Lieferant: 247

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, vellutato, sensazione di freschezza

Aromi: caprino, funghi bianchi, erbe aromatiche

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, edel, frische Noten

Aroma: Ziege, weiße Pilze, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: tasty, velvety, sensation of freshness

Aromas: goaty, white mushrooms, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Questo formaggio di capra a crosta fiorita bianca viene affinato con fiori di montagna essiccati ed erbe odorose che diffondono note floreali ben accentuate così da riportarci al naso gli aromi dei nostri prati e pascoli di montagna.

BESCHREIBUNG

Dieser Ziegenkäse, mit einem weißen, feinen Edelschimmel wird veredelt mit getrocknete Gebirgsblüten und duftende Kräuter. Diese verbreiten angenehme und ausgeprägte blumige Noten, die vermeintlich alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einfangen.

DESCRIPTION

Dried mountain blossoms and a fragrant herb coating give this goat cheese with a fine white noble mould pleasant and distinctive floral-vegetable notes. The refinements attempt to capture all the scents and aromas of our meadows and mountain pastures.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi fruttati come Sauvignon o Kerner

Suggerimenti: miele di montagna

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: fruchtige Weißweine, wie etwa Sauvignon oder Kerner

Sonstiges: Berghonig

PAIRINGS

Wine accompaniment: fruity white wines such as Sauvignon or Kerner

Other: mountain honey