

🥛 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

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Gamperdona

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	414 kcal 1717 kJ
Grassi/ Fett/Fet	27 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	2,2 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
311		5 kg	ø 27 H 7cm	365 gg	45 %		1

Fornitore: Gamperdona Alm

Provenienza: Vorarlberg, Austria

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto:

Texture: compatta-friabile

Gusto:

Aromi:

Lieferant: Gamperdona Alm

Herkunft: Vorarlberg, Österreich

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch:

Textur: kompakt- mürb

Geschmack:

Aroma:

Supplier: Gamperdona Alm

Origin: Vorarlberg, Austria

Type: hard-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

TASTING

Odour:

Texture: compact-friable

Flavour:

Aromas:

DESCRIZIONE

ABBINAMENTI

BESCHREIBUNG

BEGLEITVORSCHLÄGE

DESCRIPTION

PAIRINGS