

🧴 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



## Gebirgsschaf

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	401 kcal 1663 kJ
Grassi/ Fett/Fet	33 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	26 g
Sale/Salz/Salt	2,0 g

EXTRA 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
264	🐄 🔪	2 kg	ø 18 H 8cm	90 gg	45%	🕒 🕒	4

**Fornitore:** Rotholz

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:**

**Allergeni:**

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

**Lieferant:** Rotholz

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:**

**Allergene:**

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Rotholz

**Origin:** Austria

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:**

**Allergens:**

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, animale

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** dolce-salato, leggermente acidulo

**Aromi:** panna fresca, ovino

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, tierisch

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** süß-salzig, leicht säuerlich

**Aroma:** frische Sahne, Schaf

### TASTING

**Odour:** lactic, animal

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sweet-salty, slightly acidulous

**Aromas:** fresh cream, sheepy

### DESCRIZIONE

Fromaggio a crosta fiorita con superficie compatta e crosta tra il giallo ed il rosso-marrone, a seconda dello stadio di maturazione con leggere striature di muffa bianca. Il latte proviene da animali allevati in Tirolo e alimentati esclusivamente con foraggio non insilato.

### ABBINAMENTI

Vini: Weisser Burgunder e Riesling

### BESCHREIBUNG

Rotkulturkäse mit rot-bräunlicher Rinde und, je nach Reifegrad, weißen Schimmelansätzen. Die Milch stammt von in Tirol gehaltenen Tieren. Die Ziegenmilch wird ohne vergorene Futtermittel erzeugt.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißburgunder und Riesling

### DESCRIPTION

Washed-Rind cheese characterised by a solid surface, a yellow/reddish-brown crust, depending on the level of maturation, and by thin stripes made out of white rot. The milk comes from animals bred in the Tirolo area and fed exclusively unsilaged food.

### PAIRINGS

Wine: Weisser Burgunder e Riesling