



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



Gebirgsschaf



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	401 KCAL 1663 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 22 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 G
Sale/Salz/Salt	2,0 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
264		2 kg	ø 18 H 8cm	90 gg	45%		4

Fornitore: 117

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti:

Allergeni:

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 117

Herkunft: Österreich

Typologie: Schnittkäse

Zutaten:

Allergene:

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

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

Per questo formaggio da taglio dall'occhiatura regolare, viene usato latte ovino di animali che pascolano nelle zone montane del Tirolo. La crosta va dall'aranciato al marroncino con talvolta presenza di lieviti bianchi a seconda del grado di maturazione, la pasta è morbida e di un bianco avorio. Dopo due mesi di stagionatura sia i profumi che il sapore diventano più intensi e ricordano un mix di latte ovino e mandorle.

BESCHREIBUNG

Für diesen Schnittkäse mit gleichmäßiger Bruchlochung wird Milch von Schafen verwendet, die in den Berggebieten Tirols weiden. Die natürlich orangenrote bis bräunliche Rinde umgibt den geschmeidigen, elfenbeinfarbenen Teig, der je nach Reifegrad weiße Hefe-Ansätze aufweisen kann. Nach zweimonatiger Lagerung werden sowohl die Duftnoten als auch der Geschmack immer intensiver und erinnern an einen Mix aus Schafmilch und Mandeln.

DESCRIPTION

Milk from sheep grazing in the mountainous areas of Tyrol is used for this semi-hard cheese with evenly broken holes. The naturally orange-red to brownish rind surrounds the supple, ivory-coloured paste, which may have white mould deposits depending on the degree of ripeness. After two months of storage, both the aromas and the flavour become more intense, reminiscent of a mix of sheep's milk and almonds.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Pinot bianco e Riesling

Suggerimento: marmellata di ciliegie

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißburgunder und Riesling

Sonstiges: Kirschkonfitüre

PAIRINGS

Wine accompaniment: Pinot Blanc and Riesling

Other: cherry jam