



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

Herbario



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 KCAL 1552 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	1,3 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
108		250 g	ø 9 H 3cm	40	50 %		6

Fornitore: 16

Provenienza: Selva dei Molini (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, erbe (2%), caglio, sale

Allergeni: latte, sedano

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

Lieferant: 16

Herkunft: Mühlwald (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Kräuter (2%), Lab, Salz

Allergene: Milch, Sellerie

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Selva dei Molini (South Tyrol)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, herbs (2%), rennet, salt

Allergens: milk, celery

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-cremosa

Gusto: persistente, dolce-salato

Aromi: panna, erbe aromatiche

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-cremig

Geschmack: anhaltend, süß-salzig

Aroma: Sahne, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-creamy

Flavour: persistent, sweet-salty

Aromas: cream, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Dopo le prime tre settimane di maturazione questo formaggio a latte crudo viene affinato con erbe di montagna. Si tratta di un metodo di conservazione tradizionale. Il formaggio assorbe le essenze delle erbe trasformandole in aromi intensi. Il sapore è quindi spiccatamente erbaceo con un finale leggermente acidulo e al tempo stesso delicatamente sapido.

BESCHREIBUNG

Nach den ersten drei Reifewochen wird der Rohmilchkäse mit Gebirgskräutern veredelt. Dabei handelt es sich um eine traditionelle Konservierungsmethode. Der Käse nimmt die Essenzen der Kräuter auf, was sich dann zu einem ausgeprägten Aroma niederschlägt. Geschmacklich erinnert er an kräftig - herbe Kräuter mit einem leicht säuerlichen, zugleich feinen, salzigen Abgang.

DESCRIPTION

After the first three weeks of ripening, the raw milk cheese is refined with mountain herbs. This is a traditional method of preservation. The cheese absorbs the essences of the herbs, which is then reflected in the distinctive aroma. Its taste is reminiscent of herbal spices with a slightly acidic, at the same time fine, salty finish.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo e antipasto ad esempio con un'insalata alle erbe;

Vino consigliato: bianco aromatico, Cabernet franc

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorzüglich als Aperitif und als Antipasto, beispielsweise mit einem Kräutersalat;

Weinbegleitung: aromatischer Weißwein, Cabernet franc

PAIRINGS

Excellent as an aperitif and as an antipasto, for example with a herb salad;

Wine pairing: aromatic white wine, cabernet franc