



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



Herbario mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	312 KCAL 1.305 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	1,8 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
129		180 g	ø 7 H 4cm	30 gg	45 %		10

Fornitore: 241

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: Latte

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

Lieferant: 241

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: soft-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-cremosa

Gusto: persistente, dolce-salato

Aromi: panna, erbe aromatiche

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: michig, 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

L'affinamento con erbe locali essiccate segue l'antico metodo artigianale in virtù del quale il formaggio a latte crudo assorbe le essenze e aromi del nostro territorio. Un tempo l'uso di erbe nella produzione casearia mirava a ridurre l'uso del sale. La buccia mostra pigmenti dall'arancione al verde-erba. La pasta è di un colore giallo chiaro con una consistenza burrosa e compatta, al palato si avvertono chiare note erbacee con un finale delicatamente acidulo.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit getrockneten regionalen Kräutern erfolgt nach alten handwerklichen Methoden, wobei der Rohmilchkäse die Essenzen und Aromen unserer Heimat absorbiert. Einst diente die Verwendung von Kräutern in der Käseproduktion dazu, den Verbrauch von Salz zu reduzieren. Die Rinde weist orange bis kräutergrüne Pigmente auf. Der Käseteig hat eine hellgelb-buttrig, dennoch feste Konsistenz, der Geschmack bringt typische Kräuter-Nuancen und einen feinen säuerlichen Abgang.

DESCRIPTION

The refinement with dried regional herbs is done according to ancient artisan methods, whereby the raw milk cheese absorbs the essences and aromas of our homeland. Once upon a time, the use of herbs in cheese production served to reduce the consumption of salt. The rind has orange to herb-green pigments. The cheese paste has a light yellow-buttery but firm consistency, the taste typical herbal nuances and a fine acidic finish.

ABBINAMENTI

Meraviglioso come aperitivo e antipasto, da gratinare con patate a fette o verdure

Vini consigliati: bianco aromatico, Cabernet franc

SERVIERVORSCHLÄGE

Wunderbar als Aperitif und Antipasto, zum Überbacken von Kartoffelscheiben oder Gemüse;

Weinbegleitung: aromatischer Weißwein, Cabernet franc

PAIRINGS

Wonderful as an aperitif and antipasto, for gratinating potato slices or vegetables;

Wine pairing: aromatic white wine, Cabernet franc