



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



Kaffalat



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	311 kcal 1.304 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 15g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
196		140 g	ø 8 H 2,5cm	20 gg	50 %		10

Fornitore: Widauer

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, whisky, caffè

Allergeni: latte

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

Lieferant: Widauer

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Whisky, Kaffee

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Widauer

Origin: Austria

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, Whisky, coffee

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +6° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, amarognolo

Aromi: Whisky e caffè, frutti secchi tostati, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch:

Textur: weich-cremig

Geschmack:

Aroma:

TASTING

Odour:

Texture:

Flavour:

Aromas:

DESCRIZIONE

BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit einem Whisky und Kaffee verfeinert, das nicht nur zur Konservierung beiträgt, sondern auch die Entstehung unerwünschten Schimmels verhindert, dem Käse das charakteristische Aroma verleiht und der Rinde eine angenehme Haselnussfarbe gibt. Die Struktur erweist sich als weich-cremig - mit einem etwas bitteren Geschmack sowie dem Aroma von Pannacotta sowie geröstetem Obst.

DESCRIPTION

ABBINAMENTI

SERVIERVORSCHLÄGE

Weißweine wie der Ruländer, Schaumweine, Whisky, Kaffee.

PAIRINGS