



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛





Affineur



Kümmelkas

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	403 kcal 1688 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,8 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
216	 	3 kg	ø 24 H 7cm	120 gg	45%	 	1

Fornitore: Learner

Provenienza: Nova Ponenete, Val D'Ega, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, cumino, sale, calgio, fermenti lattici

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato

Texture: burrosa-fondente

Gusto: armonico, dolce-salato

Aromi: intensi di burro fuso, erbe di montagna, cumino

DESCRIZIONE

Il cumino è una spezia molto utilizzata nella cucina dell'Alto Adige, si trova facilmente in diversi tipi di pane e in piatti a base di carne, ma raramente nel formaggio. Ottimo da solo in un piatto di formaggi o in abbinamento a verdure e patate.

ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer
Verdure, patate bollite

Lieferant: Learner

Herkunft: Deutschnofen, Eggental, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Kümmel, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: herb, süß-salzig

Aroma: intensiv nach geschmolzener Butter, Bergkräuter, Kümmel

BESCHREIBUNG

Kümmel ist eines in der Südtiroler Küche häufig eingesetztes Gewürz, das häufig in Brot und Fleischgerichten verarbeitet wird, seltener dafür im Käse.

Ausgezeichnet auf einem Käseteller oder in Kombination mit Gemüse und Kartoffeln.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer
Gemüse
gekochte Kartoffeln

Supplier: Learner

Origin: Nova Ponenete, Eggental, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, cumin, salt, rennet, lactic acid bacteria

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy

Texture: buttery-fondant

Flavour: harmonious, sweet-salty

Aromas: intense of melted butter, mountain herbs, cumin

DESCRIPTION

Cumin is a spice widely used and appreciated in the Alto Adige cuisine; you can easily find it in numerous kinds of bread and meat dishes but rarely in cheeses. Great eaten alone, as a part of a cheese platter or accompanied by vegetables and potatoes.

PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer
Vegetables, boiled potatoes