



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



Kümmelkas



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: 179

Provenienza: Nova Pononete, 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 frequentemente usata nella cucina altoatesina, spesso presente nel pane o in piatti di carne, ma raramente nel formaggio. Questo formaggio al cumino ha una discreta consistenza al palato e un'occhiatura pronunciata; in bocca l'aroma di cumino viene rinfrescato dall'acidità e si abbina meravigliosamente con le note burrose.

ABBINAMENTI

Ottimo elemento in un piatto di formaggi oppure accompagnando verdure e patate

Vino consigliato: Gewürztraminer

Lieferant: 179

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 vielfach eingesetztes Gewürz, das häufig in Brot und Fleischgerichten verarbeitet wird, seltener aber im Käse. Der Kümmelkas mit mittelfester Textur hat eine lebhaft Bruchlochung; das Kümmelaroma wird von der Säure aufgefrischt und verbindet sich ideal mit den buttrigen Noten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Sehr gut auf einem Käseteller oder in Kombination mit Gemüse und Kartoffeln;

Weinbegleitung: Gewürztraminer

Supplier:

Origin: Nova Pononete, 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

Caraway is a widely used spice in South Tyrolean cuisine, often used in bread and meat dishes, but less often in cheese. The Kümmelkas with medium-firm texture has a vivid perforation; the caraway aroma is refreshed by the acidity and combines ideally with the buttery notes.

PAIRINGS

Very good on a cheese plate or in combination with vegetables and potatoes;

Wine accompaniment: Gewürztraminer