



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



1/3



Kürbiskernkas BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	356 KCAL 1.492 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 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
210		800 g	ø 12 H 6cm	30 gg	45%		4

Fornitore: 120

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, semi di zucca, sale, caglio

Allergeni:

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 120

Herkunft: Österreich

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Kürbiskerne, Salz, Lab

Allergene:

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: semi-hard cheese

Ingredients:

Allergens:

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato

Texture: elastica-burrosa

Gusto: dolce-salato leggermente acidulo

Aromi: noci, frutti secchi tostati

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet

Textur: elastisch-buttrig

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Nüsse, getrocknete geröstete Früchte

TASTING

Odour: fruity, toasted

Texture: elastic-buttery

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: nuts, toasted dried fruits

DESCRIZIONE

È un formaggio ottenuto da latte biologico, proviene dalla Stiria (A) dove cresce anche una varietà di zucca autoctona che è la base di questo affinamento. Infatti è con il residuo solido della produzione dell'olio di semi di zucca, una volta polverizzato, che viene affinato questo formaggio.

BESCHREIBUNG

Dieser Rohmilchkäse wird aus biologischer Milch in der Steiermark in Österreich produziert. Hier wächst auch eine autochthone Kürbissorte, die die Grundlage der Veredelung darstellt. Nach der Produktion des Kürbiskernöls wird der Kürbistrester pulverisiert und mit diesem wird der Käse verdelte.

DESCRIPTION

This raw milk cheese is produced from organic milk in Styria in Austria. An autochthonous pumpkin variety also grows here, which is the basis of the refinement. After the pumpkin seed oil is produced, the pumpkin marc is pulverised and used to make the cheese.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo o antipasto;

Vini consigliati: rossi di medio corpo

Suggerimenti: mostarda di zucca, semi di zucca

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Antipasto;

Weinbegleitung: Mittelschwere Rotweine

Sonstiges: Kürbismostarda, Kürbiskerne

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or antipasto;

Wine accompaniment: Medium-bodied red wines

Other: pumpkin mostarda, pumpkin seeds