



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



## Lebzelter



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	405 KCAL 1.680 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 G 1,4 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	0,70 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
228		600 g	ø 11 H 6cm	50 gg	50 %		6

**Fornitore:** 50

**Provenienza:** Dobbiaco (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, caglio, sale, lisozina d'uova, miele, spezie, semi di senape

**Allergeni:** latte, lisozina d'uva

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

**Lieferant:** 50

**Herkunft:** Toblach (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Lab, Salz, Lysozym aus Ei, Honig, Gewürze, Senfkörner

**Allergene:** Milch, Lysozym aus Ei

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Supplier:**

**Origin:** Dobbiaco (South Tyrol, Italy)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, rennet, salt, lysozyme of egg, spicy

**Allergens:** milk, lysozyme of egg

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, speziato

**Texture:** elastica

**Gusto:** dolce-acidulo

**Aromi:** nettare, pepe rosa, coriandolo

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, nach Gewürzen

**Textur:** elastisch

**Geschmack:** süß-herb

**Aroma:** Nektar, rosa Pfeffer, Koriander

### TASTING

**Odour:** vegetal, spicy

**Texture:** elastic

**Flavour:** sweet-acidulous

**Aromas:** nectar, pink pepper, coriander

### DESCRIZIONE

Il nome di questo formaggio deriva dall'arte medievale dei produttori di pan speziato che era organizzata anche in una gilda. Durante la maturazione il formaggio viene lavato con una soluzione a base di miele e poi decorato con spezie da cui trae il suo specifico aroma che lo caratterizza unitamente al delicato sentore di miele.

### BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käses ist vom mittelalterlichen Gewerbe „Lebzelterei“ entlehnt, welches auch in einer eigenen Zunft organisiert war. Der Käse wird in der Reifephase mit Honig-Lake gepflegt und anschließend mit Gewürzsamen verziert, wobei er das besondere Würzaroma annimmt, das den charakteristischen Geschmack mit dezentem Honigton bestimmt.

### DESCRIPTION

The name of this cheese is derived from the medieval trade of "Lebzelterei", which was also organised in its own guild. During the ripening phase, the cheese is treated with honey brine and then decorated with spice seeds, whereby it takes on the special spice aroma that determines its characteristic taste with a subtle honey tone.

### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto:

Vini consigliati: bianchi e rossi leggeri e aromatici, Soave

Conserven: Mostarda di melone bianco / Le Tamerici

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder Antipasto;

Weinbegleitung: leichte und würzige Weiß- und Rotweine, Soave

Konserven: Mostarda Weiße Melone/Le Tamerici

### PAIRINGS

Ideal as an aperitif or antipasto;  
Wine accompaniment: light and spicy white and red wines, Soave  
Preserves: Mostarda White Melon/Le Tamerici