

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur



## Lebzelter

CULTURA INNOVA

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:** Toblacher

**Provenienza:** Dobbiaco (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

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

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

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

**Lieferant:** Toblacher

**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:** Toblacher

**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 da un dolce tipico dell'Alto Adige a base di frutta secca e spezie.

Formaggio dai profumi intensi e speziati ideale come aperitivo e antipasto.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi e rossi leggeri e speziati, si abbina bene al Soave

Conserven: mostarda d'anguria bianca - Azienda Le Tamerici -

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>

### BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käses stammt von einer traditionellen Südtiroler Spezialität – dem Lebzelten mit getrockneten Früchten und Gewürzen. Käse mit intensivem und würzigem Geruch, ideal als Aperitiv oder Antipasto

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte und würzige Weiß- und Rotweine, Soave

Konserven: Mostarda Weisse Melone – Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>

### DESCRIPTION

The name of this cheese comes from a typical South Tyrol dessert made with dried fruits and spices.

Cheese with intense and spicy aromas ideal as an aperitif or an appetizer

### PAIRINGS

Wines: white and red light and spicy, it goes well with Soave

Preserves: watermelon white mustard - Company Le Tamerici -

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>