



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



Marhons



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	300 KCAL 1257 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,7 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 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
173		300 g	ø 11 H 3,5cm	30 gg	64 %		5

Fornitore: 58

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, creme fraiche(5%),castagne, caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-acidulo, leggermente amarognolo

Aromi: panna, caprino, castagna cotta, noci caramellate

DESCRIZIONE

L'affinamento con crema di castagna esalta la naturale nota aromatica di questo formaggio morbido data alla sua crosta fiorita. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore delicato e caldo che ricorda l'autunno.

ABBINAMENTI

Ottimo come parte di un antipasto autunnale, come pure quale antipasto con insalate e verdure.

Vino consigliato: Gewürztraminer

Suggerimento: frutta caramellata

Lieferant: 58

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Creme Fraiche (5%), Kastanien, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-säuerlich, leicht bitter

Aroma: Sahne, Ziege, gekochte Kastanie, karamellisierte Nüsse

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung mit Kastaniencreme unterstreicht die natürliche aromatische Note, welche den Weichkäse mit aromabildender Käse-Flora charakterisiert. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit mild-warmen Geschmack, der an den Herbst erinnert.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Teil einer Vorspeise im Herbst zu genießen, ebenso als Antipasto mit Salat und Wurzelgemüse.

Weinbegleitung: Gewürztraminer

Sonstiges: Karamellisierte Früchte

Supplier:

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet, creme fraiche, chestnut

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, animal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-acidulous, slightly bitter

Aromas: cream, goaty, cooked chestnuts, caramelized walnuts

DESCRIPTION

This refinement with chestnut cream underlines the natural aromatic note that characterises the soft cheese with aroma-rich cheese flora. The result is a creamy cheese with a mild, warm flavour reminiscent of autumn.

PAIRINGS

Excellent to enjoy as part of an autumn starter, or as an antipasto with salad and root vegetables.

Wine accompaniment: Gewürztraminer

Other: Caramelized fruits