



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

**DEGUST**  
Affineur

## Mentha



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
229		600 g	ø 11 H 6cm	40	50 %		4

**Fornitore:** 19

**Provenienza:** Dobbiaco (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, caglio, sale, lisozina d'uova, menta

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

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

**Lieferant:** 19

**Herkunft:** Toblach (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Lab, Salz, Lysozym aus Ei, Minze

**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, mint

**Allergens:** milk, lysozyme of egg

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fermentativo

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** dolce-salato, sensazione di freschezza

**Aromi:** menta piperita, lieviti

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fermentativ

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** süß-salzig, frische Noten

**Aroma:** Pfefferminze, Hefe

### TASTING

**Odour:** vegetal, fermented

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** sweet-salty, sensation of freshness

**Aromas:** peppermint, yeasts

### DESCRIZIONE

Questo affinamento dona al formaggio note vegetali, intensi aromi di menta e sensazioni di freschezza che ne rendono perfetto il consumo nel periodo estivo.

### BESCHREIBUNG

Diese Veredelung bereichert den Käse mit pflanzlichen Noten, intensiven Minzaromen und einem Gefühl von Frische. Ausgezeichnet in der Sommerzeit zu genießen.

### DESCRIPTION

This refinement gives to the cheese vegetal notes, intense aromas of mint and a sensation of freshness that make it perfect to eat during the summer.

### ABBINAMENTI

Vini: Sauvignon, Riesling

Te alla menta

Conserven: composta di fragole

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sauvignon, Riesling

Pfefferminztee

Konserven: Erdbeerkonfitüre

### PAIRINGS

Wines: Sauvignon, Riesling

Mint tea

Preserves: strawberry jam