



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8




Affineur



Mentha

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
229	 	600 g	ø 11 H 6cm	40	50 %		4

Fornitore: Toblacher

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fermentativo

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza

Aromi: menta piperita, lieviti

Lieferant: Toblacher

Herkunft: Toblach (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

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

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fermentativ

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-salzig, frische Noten

Aroma: Pfefferminze, Hefe

Supplier: Toblacher

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

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.

ABBINAMENTI

Vini: Sauvignon, Riesling

Te alla menta

Conserven: composta di fragole

BESCHREIBUNG

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

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sauvignon, Riesling

Pfefferminztee

Konserven: Erdbeerkonfitüre

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.

PAIRINGS

Wines: Sauvignon, Riesling

Mint tea

Preserves: strawberry jam