

🍷 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



## Miwa

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	474 kcal 1.964 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 g 29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1,0 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
317		600 g	ø 10 H 7cm	12 M	50 %		4

**Fornitore:** Backensholz

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, alghe

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Backensholz

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Algen

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:** Backensholz

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, algae

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, vegetale, tostato

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** dolce-salato, umami

**Aromi:** salmastri, noci, pistacchi, agrumi, caramello

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, pflanzlich, geröstet

**Textur:** kompakt-mürb

**Geschmack:** süß-salzig, umami

**Aroma:** Salziges, Nüsse, Pistazien, Zitrusfrüchte, Karamell

### TASTING

**Odour:** fruity, vegetal, toasted

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** sweet-salty, umami

**Aromas:** salty, walnuts, pistachios, citrus fruits, caramel

### DESCRIZIONE

Le alghe richiamano la naturale salinità del formaggio e la zona di produzione vicina al Mare del Nord.

"Miwa" è il nome dell' ultimo cuoco giapponese che lavorò per Hansi al ristorante "Pichler", a lui e alla loro amicizia è dedicato questo formaggio. Sulla crosta si trova un timbro con ideogrammi giapponesi in cui è scritto il nome del formaggio.

Ideale se servito dopo un piatto a base di pesce

### ABBINAMENTI

Vini: Riesling d'annata, in particolare vini Riesling tedeschi

Tè verde

Distillati invecchiati

Conserva: gelatina di birra

Capperi

### BESCHREIBUNG

Die Algen unterstreichen das salzige Geschmacksprofil des Käses und dessen Herkunft von der Nordsee. „Miwa“ ist außerdem der Name des letzten japanischen Kochs, der bei Hansi im Restaurant „Pichler“ gearbeitet hat. Der Käse ist ihm und der entstandenen Freundschaft gewidmet. Auf der Rinde wird in chinesischen Schriftzeichen der Name festgehalten. Ideal nach einem Fischgang zu servieren

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Jahrgangs-Riesling, v.a.

deutsche Rieslinge

Grüntee

Abgelagerte/alte? Destillate

Konserven: Biergelee

Kapern

### DESCRIPTION

The algae recall the natural saltiness of the cheese and the production area close to the North Sea.

"Miwa" is the name of the last Japanese chef who worked at "Pichler", the Hansi's restaurant. This cheese is devoted to him and their friendship. On the rind there is a stamp with Japanese characters where is written the name of cheese.

Excellent served after a dish made of fish.

### PAIRINGS

Wines: Vintage Riesling, especially German Riesling wines

Green tea

Spirits aged

Preserves: jelly beer

Capers