



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

Miwa mignon



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
242		250 g	ø 7 H 4cm	90	50 %		10

Fornitore: 23

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, alghe

Allergeni: latte

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

Lieferant: 23

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Algen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

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

Texture: burrosa-solubile

Gusto: sapido-acidulo

Aromi: salmastri, cavolo cotto

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: schmackhaft -säuerlich

Aroma: Jod, Kohl

TASTING

Odour: fruity, vegetal

Texture: buttery-soluble

Flavour: sapid-acidic

Aromas: salty, cooked cabbage

DESCRIZIONE

Le alghe esaltano la sapidità del formaggio e la sua provenienza dal Mare del Nord. "Miwa" è il nome dell'ultimo cuoco giapponese che ha lavorato con Hansi Baumgartner nel ristorante "Pichler". Questo formaggio è dedicato a lui e all'amicizia che è nata da questo rapporto.

BESCHREIBUNG

Die Algen unterstreichen das salzige Geschmacksprofil des Käses und dessen Herkunft von der Nordsee. „Miwa“ lautet Name des letzten japanischen Kochs, der bei Hansi Baumgartner im Restaurant „Pichler“ gearbeitet hat. Dieser Käse ist ihm und der entstandenen Freundschaft gewidmet.

DESCRIPTION

The seaweed emphasises the salty flavour profile of the cheese and its origin from the North Sea. "Miwa" is the name of the last Japanese chef who worked for Hansi Baumgartner in the "Pichler" restaurant. This cheese is dedicated to him and the friendship that developed.

ABBINAMENTI

Ideale servito dopo una portata a base di pesce;

Vino consigliato: Vermentino

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal nach einem Fischgang zu servieren;

Weinbegleitung: Vermentino

PAIRINGS

Ideal to serve after a fish course;
Wine pairing: Vermentino