

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

1/2

1/4

1/8

DEGUST
Affineur



Miwa mignon

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	474 kcal 1.964 kJ
Grassi/ Fett/Fet	39 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<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: Backensholz

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio, alghe

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale

Texture: burrosa-solubile

Gusto: sapido-acidulo

Aromi: salmastri, cavolo cotto

Lieferant: Backensholz

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Algen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: schmackhaft -säuerlich

Aroma: Jod, Kohl

Supplier: Backensholz

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, algae

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: fruity, vegetal

Texture: buttery-soluble

Flavour: sapid-acidic

Aromas: salty, cooked cabbage

DESCRIZIONE

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

Questo affinamento infatti accompagna perfettamente i sapori del latte già leggermente salmastro per l'erba dei pascoli vicini al mare. Ottimo se servito dopo un piatto a base di pesce.

ABBINAMENTI

Vini: Vermentino

Conserve: crema di luppolo – Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

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 chinesisches Schriftzeichen der Name festgehalten. Ideal nach einem Fischgang zu servieren.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Vermentino

Konserven: Hopfencreme – Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

DESCRIPTION

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

In fact, this refinement is perfect for the milk flavors, that are slightly salty because of the proximity of the meadows to the sea. Excellent when served after a dish of fish.

PAIRINGS

Wines: Vermentino

Preserves: hop cream– Company Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>