



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



Muscatis



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|--|----------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 311 KCAL 1.304 KJ |
| Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 25 G 15G |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | <0,5 G <0,5 G |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 21 G |
| Sale/Salz/Salt | 1,6 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 |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 124 | | 300 g | ø 11 H 3cm | 30 | 50 % | | 6 |

Fornitore: 10

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici, vino moscato, noce Moscata

Allergeni: latte

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

Lieferant: 10

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Muskatellerwein, Muskatnuss

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria (Tyrol)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet,culture, muscat grape

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, delicato ma persistente

Aromi: erba falciata, vino, noce moscata

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, mild aber anhaltend

Aroma: gemähtes Gras, Wein, Muskatnuss

TASTING

Odour: vegetal, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, delicate but persistent

Aromas: freshly-mown grass, wine, nutmeg

DESCRIZIONE

Questa speciale tecnica di affinamento, di antica tradizione soprattutto in zone vinicole, conferisce a questo formaggio morbido non solo note vegetali e un aroma del tutto particolare, ma le foglie che lo avvolgono sono anche la sua naturale confezione. L'aroma ricorda in un primo momento il latte che poi lascia il posto alle tipiche note del moscato.

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition zurückgreifend- vor allem in Weinregionen - verleiht diese spezielle Veredelungstechnik dem Weichkäse nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, sondern bescheren ihm durch die umhüllenden Blätter auch eine natürliche Verpackung. Sein Aroma erinnert zunächst an Milch, in einem zweiten Moment an die typischen Muskateller-Noten.

DESCRIPTION

Drawing on an ancient tradition - especially in wine regions - this special refining technique not only gives the soft cheese vegetal notes and a unique aroma, but also gives it a natural wrapping thanks to being encased in leaves. Its aroma is reminiscent of milk at first, and of the typical muscatel notes in a second moment.

ABBINAMENTI

Vini Consigliati: Traminer aromatico, Moscato giallo

Conserven: Gelatina di vino / Alpe Prags

Suggerimenti: frutta secca, pane di segale croccante

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Goldmuskateller

Konserven: Weingelee/Alpe Pragas

Sonstiges: Trockenfrüchte, Schüttelbrot

PAIRINGS

Wine pairing: Gewürztraminer, Goldmuskateller

Preserves: Wine jelly/Alpe Pragas

Other: Dried fruit, Schüttelbrot (shaken bread)