



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



Nocillo Salé



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 15 G
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
133		300 g	ø 11 H 3cm	30 gg	50%		6

Fornitore: 64

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, liquore di noci

Allergeni: latte

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

Lieferant: 64

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Nusslikör

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria (Tyrol)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, walnut liqueur

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, amarognolo

Aromi: noce, frutti secchi tostati, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet, fermentativ

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht bitter

Aroma: Nuss, geröstete Trockenfrüchte, Hefe

TASTING

Odour: fruity, toasted, fermented

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: walnut, toasted dried fruits, yeasts

DESCRIZIONE

L'affinamento con il nocino agevola la conservazione e conferisce al formaggio una crosta color nocciola. In bocca risulta dolce e sapido con un raffinato tono amarognolo in finale. Altra caratteristica particolare è inoltre la morbida crema della pasta che lascia al palato un delicato aroma di noce.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Nusslikör fördert die Haltbarkeit und verleiht dem Käse eine nussbraune Rinde. Charakteristisch ist die süß-salzige, edelbittere Komponente, die den Abgang bestimmt. Ein besonderes Merkmal ist zudem die weiße Creme, die am Gaumen ein delikates Nussaroma hinterlässt.

DESCRIPTION

The refinement with nut liqueur enhances the shelf life and gives the cheese a nut-brown rind. Characteristic is the sweet-salty, noble bitter component that determines the finish. A special feature is also the white cream, which leaves a delicate nutty aroma on the palate.

ABBINAMENTI

Come fine pasto è squisito con fettine di pera williams

Vini consigliati: spumanti, Pinot grigio

Suggerimenti: nocino, noci

SERVIERVORSCHLÄGE

Als Abschluss einer Mahlzeit exquisit mit Scheiben einer Williams-Birne;

Weinbegleitung: Schaumweine, Pinot grigio

Sonstiges: Nusslikör, Nüsse

PAIRINGS

Exquisite at the end of a meal with slices of a Williams pear;

Wine pairing: Sparkling wines, Pinot grigio

Other: nut liqueur, nuts