



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

Pfiffikas



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
152		300 g	ø 11 H 3cm	30 gg	45 %		6

Fornitore: 48

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, miscela di spezie

Allergeni: latte

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

Lieferant: 48

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Gewürzmischung

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria (Tyrol)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture, spicy

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: milchig, fruchtig, nach Gewürzen

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza

Aromi: crema di panna, agrumi, pepe, finocchietto selvatico

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, nach Gewürze

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, frische Noten

Aroma: Sahnecreme, Zitrusfrüchte, Pfeffer, Wildfenchel

TASTING

Odour: lactic, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, fresh sensations

Aromas: whipped cream, citrus fruits, pepper, wild fennel

DESCRIZIONE

Il formaggio base si adatta perfettamente ad affinamenti con ingredienti diversi. Arricchito di una miscela di erbe aromatiche, il grasso del formaggio si evolve sviluppando un sapore intenso stimolante per tutti gli amanti delle spezie.

BESCHREIBUNG

Der Basis-Käse eignet sich perfekt für Variationen mit verschiedenen Zutaten. Durch die Veredelung mit einer Gewürzmischung entwickelt sich der natürliche Fettgehalt des Käses besonders interessant, mit dem Ergebnis eines vollen und intensiven Geschmacks für alle Liebhaber von Gewürzen.

DESCRIPTION

The basic cheese is perfect for variations with different ingredients. By refining it with a spice mixture, the natural fat content of the cheese develops in a particularly interesting way, with the result of a full and intense flavour for all lovers of spices.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto;

Vini consigliati: rossi leggeri e aromatici, bianchi aciduli e floreali, spumanti

Suggerimento: sedano cotto

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder Antipasto;

Weinbegleitung: leichte und würzige Rotweine, blumige säurebetonte Weißweine, Schaumweine

Sonstiges: Gekochter Sellerie

PAIRINGS

Ideal as an aperitif or antipasto;

Wine accompaniment: light and spicy red wines, flowery acidic white wines, sparkling wines

Other: Cooked celery