



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

Prunot



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 KCAL 1.556 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G 0,6 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 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
257		400 g	ø 11 H 3cm	30 gg	50 %		5

Fornitore: 39

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, mosto di prugne

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato

Texture: elastica

Gusto: leggermente acido con sensazione alcolica

Aromi: latte acido, prugne, frutti fermentati

DESCRIZIONE

Il mosto di prugne arricchisce le note lattiche di questo formaggio formando così un interessante sapore fruttato che ben si sposa con il colore violetto che caratterizza l'aspetto del formaggio.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: Müller-Thurgau

Lieferant: 39

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Zwetschgenmost

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig

Textur: elastisch

Geschmack: leicht säuerlich, alkoholische Noten

Aroma: Sauermilch, Zwetschge, fermentierte Früchte

BESCHREIBUNG

Der Pflaumenmost (Zwetschgenmost) bereichert die Milchnoten dieses Käses. Dadurch entsteht ein interessantes, fruchtiges Geschmacksprofil, das einen angenehmen Kontrast zu seinem violetten Äußeren bildet.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Müller-Thurgau

Supplier:

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, plum must

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity

Texture: elastic

Flavour: slightly acidulous with alcoholic sensation

Aromas: sour milk, plume, fermented fruit

DESCRIPTION

The plum must (Zwetschgenmost) enriches the milk notes of this cheese. This creates an interesting, fruity flavour profile that contrasts pleasantly with its purple exterior.

PAIRINGS

Wine accompaniment: Müller-Thurgau