



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

Ricki



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 KCAL 1.558 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,3 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	0,92 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
252		350 g	ø 9 H 5cm	30 gg	45%		6

Fornitore: 189

Provenienza: Valles, Valle Isarco, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 189

Herkunft: Vals, Eisacktal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Valles, Eisacktal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: elastica- friabile

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: caprino, erbe di montagna

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, Berggräser

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: elastic- friable

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: goaty, mountain herbs

DESCRIZIONE

Il nome di questo formaggio da taglio a crosta lavata di latte caprino crudo, deriva dal proprietario del maso: "Richard". È stato lui l'artefice dei formaggi del suo maso anche se nel frattempo gli è subentrato il figlio Manuel. La maturazione in bunker porta questo formaggio alla sua tipicità. Il risultato è un caprino dalla crosta liscia e rosso mattone, una pasta bianco avorio dalla struttura compatta, ma friabile. In bocca lo spettro è ampio: va dal leggermente dolce all'acidulo ed erbaceo fino al piccante con un aroma di sottobosco.

BESCHREIBUNG

Der Name für diesen rotgeschmierten Schnittkäse aus Ziegenrohmilch stammt vom Hofinhaber „Richard“. Ihm ist die hofeigene Käseproduktion zu verdanken. Mittlerweile hat Sohn Manuel diese übernommen. Erst durch die Reifung im Bunker entwickelt der Käse seinen sortentypischen Charakter. Das Ergebnis ist ein Ziegenkäse mit glatter ziegelroter Rinde und einem elfenbeinfarbenen Teig mit mürber Struktur. Der Geschmack variiert von leichter Süße über saurer und herb bis hin zu pikant mit einem Aroma nach Unterholz.

DESCRIPTION

The name for this red-lubricated semi-hard cheese made from raw goat's milk comes from the farm owner "Richard". The farm's own cheese production is thanks to him. In the meantime, his son Manuel has taken over. Only by maturing in the bunker does the cheese develop its typical character. The result is a goat cheese with a smooth brick-red rind and inside ivory-coloured with a crumbly texture. The taste varies from light sweetness to sour and tart to piquant with an aroma of undergrowth.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici della Val d'Isarco

Conserven: mostarda di pere e zafferano /Alpe Prags

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Eisacktaler Weißweine

Konserven: Mostarda aus Birne und Safran/Alpe Pragas

PAIRINGS

Wine accompaniment: aromatic Eisacktal white wines

Preserves: Mostarda made from pear and saffron/Alpe Pragas