



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

## Romarino



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 KCAL 1552 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	1,3 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
172		250 g	ø 9 H 3cm	30 gg	50 %		6

**Fornitore:** 49

**Provenienza:** Selva dei Molini (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, spezie

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 49

**Herkunft:** Mühlwald (Südtirol)

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Gewürze

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Supplier:**

**Origin:** Selva dei Molini (South Tyrol, Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, spicy

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, speziato

**Texture:** morbida-burrosa

**Gusto:** dolce, amarognolo, leggermente piccante

**Aromi:** resina, macchia mediterranea (ginepro, rosmarino)

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-buttrig

**Geschmack:** süß, herb, leicht pikant

**Aroma:** Harz, mediterrane Pflanzen (Wacholder, Rosmarin)

### TASTING

**Odour:** vegetal, spicy

**Texture:** soft-buttery

**Flavour:** sweet, bitterish, slightly spicy

**Aromas:** resin, Mediterranean vegetation (juniper, rosemary)

### DESCRIZIONE

Questo formaggio dalla piccola pezzatura avvolto nel suo mantello di erbe aromatiche, da colore a qualsiasi piatto di formaggi. Il gusto è pieno ed equilibrato. Peperoncino, rosmarino, ginepro evocano ad ogni morso profumi estivi e mediterranei.

### BESCHREIBUNG

Der kleinformatige Käse mit natürlichem Fettgehalt im Kräutermantel bringt Farbe auf jede Käseplatte. Der Geschmack ist voll und ausgeglichen. Chili, Rosmarin und Wacholder beschwören bei jedem Bissen sommerlich-mediterrane Düfte herauf.

### DESCRIPTION

The small-format cheese with natural fat content in a herb coating brings colour to any cheese plate. The taste is full and balanced. Chilli, rosemary and juniper conjure up summery Mediterranean scents with every bite.

### ABBINAMENTI

Ideale come antipasto su della polenta abbrustolita;

Vini consigliati: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Antipasto auf etwas gerösteter Polenta;

Weinbegleitung: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau

### PAIRINGS

Ideal as an antipasto on some roasted polenta; Wine accompaniment: Cerasuolo d'Abruzzo, Chianti, Cannonau