

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Satyricum

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	365 kcal 1528 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 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
241		500 g	ø 11 H 4cm	60	45 %		6

Fornitore: Prags

Provenienza: Braies (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, latte di capra, sale, caglio, santoreggia

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: morbida-burrosa

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: cantina, erbe aromatiche, agrumi, pepe

DESCRIZIONE

La santoreggia è un'erba aromatica con proprietà conservanti e dagli aromi eterici che trova molteplici impieghi nella cucina Sudtirolese, non potevamo quindi ignorarla. L'affinamento dona al formaggio intensi aromi vegetali e profumi che ricordano prati verdi e paesaggi di montagna.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici come il Traminer

Conserve: mostarda di prugne e marmellata di mandarini Kumquat

Mandarini freschi

Lieferant: Prags

Herkunft: Prags (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Ziegenmilch, Salz, Lab, Bohnenkraut

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: weich-buttrig

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Keller, aromatische Kräuter, Zitrusfrüchte, Pfeffer

BESCHREIBUNG

Das Bohnenkraut ist eine Gewürzpflanze mit konservierenden Eigenschaften, welches in der Südtiroler Küche häufig verwendet wird. Die Veredelung bereichert den Käse mit pflanzlichen Aromen und Düften, welche an grüne Wiesen und Bergregionen erinnern.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine wie Traminer

Konserven: Pflaumenmostarda und Fruchtaufstrich der Kumquat-Orange
Frische Mandarinen

Supplier: Prags

Origin: Braies (South Tyrol,Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, goat milk, salt, rennet, savory

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: soft-buttery

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: cellar, aromatic herbs, citrus fruits, pepper

DESCRIPTION

Savory is an aromatic herb rich of essential aromas. It is an excellent preservative and is very popular in the South Tyrolean cuisine. The refinement gives to the cheese intense vegetal aromas that recall our green meadows and mountain landscapes.

PAIRINGS

Wines: aromatic white like Traminer

Preserves: plum mustard and kumquat mandarin marmalade

Fresh mandarin