



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



Satyricum



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: 20

Provenienza: Braies (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

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

Allergeni: latte

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

Lieferant: 20

Herkunft: Prags (Südtirol)

Typologia: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Ziegenmilch, Salz, Lab, Bohnenkraut

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Braies (South Tyrol,Italy)

Type: semi-hard cheese

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

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, speziato

Texture: morbida-burrosa

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: cantina, erbe aromatiche, agrumi, pepe

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, würzig

Textur: weich-buttrig

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Keller, aromatische Kräuter, Zitrusfrüchte, Pfeffer

TASTING

Odour: vegetal, fruity, spicy

Texture: soft-buttery

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: cellar, aromatic herbs, citrus fruits, pepper

DESCRIZIONE

La santoreggia è un'erba aromatica che permette di conservare gli alimenti e che trova frequente uso nella cucina altoatesina. Questo affinamento arricchisce il formaggio di aromi vegetali e profumi che ricordano prati verdi e zone montuose.

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.

DESCRIPTION

Savory is a spice plant with preservative properties that is often used in South Tyrolean cuisine. The refinement enriches the cheese with herbal flavours and fragrances that are reminiscent of green meadows and mountain regions.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici come il Traminer

Conserven: mostarda di prugne e composta di mandarino cinese

Suggerimento: mandarini freschi

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine wie Traminer

Konserven: Pflaumenmostarda und Fruchtaufstrich der Kumquat-Orange

Sonstiges: Frische Mandarinen

PAIRINGS

Wine accompaniment: aromatic white wines such as Traminer

Wine accompaniment: aromatic white wines such as Traminer

Preserves: Plum Mostarda and Kumquat Orange Fruit Spread

Other: Fresh tangerines