

🧴 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



Silentum

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	350 kcal 1.450 kJ
Grassi/ Fett/Fet	30 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	0,60 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
292		400 g	ø 11 H 3cm	50 gg	45 %	●	4

Fornitore: Hohenegger

Provenienza: Vallelunga (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale, animale

Texture: morbida-burrosa

Gusto: dolce-salato, leggermente acidulo

Aromi: cocco, foglia di fico, caprino

Lieferant: Hohenegger

Herkunft: Langtaufers (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich, tierisch

Textur: weich-buttrig

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Kokos, Feigenblatt, Ziege

Supplier: Hohenegger

Origin: Vallelunga (South Tyrol)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: fruity, vegetal, animal

Texture: soft-buttery

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: coconut, fig leaf, goaty

DESCRIZIONE

Questo speciale affinamento non solo conferisce note vegetali e aromi unici ma svolge anche una funzione protettiva, infatti le foglie avvolgono i formaggi con delicatezza racchiudendoli in un packaging naturale che li preserva fino al loro consumo.

ABBINAMENTI

Vini: Falanghina, Greco di Tufo

Conserven: mostarda di fichi

Fichi secchi

BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, die Blätter umhüllen schonend den Käse und bilden somit eine natürliche Verpackung.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Falanghina, Greco di Tufo

Konserven: Feigenmostarda

getrocknete Feigen

DESCRIPTION

This special refinement not only donates unique aromas and vegetal notes but has also a protective function, indeed the leaves envelop the cheeses gently enclosing them in a natural packaging that preserve them up to their consumption.

PAIRINGS

Wines: Falanghina, Greco di Tufo

Preserves: fig mustard

Dried figs