



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



## Silentum



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	350 KCAL 1.450 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <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: 12

**Provenienza:** Vallelunga (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Allergeni:** latte

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

### Lieferant: 12

**Herkunft:** Langtaufers (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### Supplier:

**Origin:** Vallelunga (South Tyrol)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** goat milk, rennet, salt

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, vegetale, animale

**Texture:** morbida-burrosa

**Gusto:** dolce-salato, leggermente acidulo

**Aromi:** cocco, foglia di fico, caprino

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, pflanzlich, tierisch

**Textur:** weich-buttrig

**Geschmack:** süß-salzig, leicht säuerlich

**Aroma:** Kokos, Feigenblatt, Ziege

### TASTING

**Odour:** fruity, vegetal, animal

**Texture:** soft-buttery

**Flavour:** sweet-salty, slightly acidulous

**Aromas:** coconut, fig leaf, goaty

### DESCRIZIONE

Questa particolare modalità di affinamento con le foglie di fico non si limita a caratterizzare l'aroma del formaggio con tratti erbacei, ma avvolgendolo, lo protegge e ne è la naturale confezione. Con il procedere della maturazione le note vegetali ed erbacee si precisano giocando con l'acido caprinico via via sempre più percepibile.

### BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik mit den Feigenblättern verleiht dem Käse nicht nur ein einzigartiges Aroma, die Blätter umhüllen ihn schonend als natürliche Verpackung und gleichzeitig nimmt der Käse dadurch Gerbstoff an. Das sorgt für eine feine, herbe, pflanzliche Note. Bei zunehmender Reifung wird er immer charaktervoller und die Caprinsäure kommt gut zur Geltung.

### DESCRIPTION

This special refinement technique with the fig leaves not only gives the cheese a unique aroma, the leaves gently envelop it as a natural wrapping and at the same time the cheese takes on tannin as a result. This provides a subtle, tart, herbal note. As it matures, it becomes more and more full of character and the capric acid comes out well.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: Falanghina, Greco di Tufo

Conserven: mostarda di fichi

Suggerimento: fichi secchi

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Falanghina, Greco di Tufo

Konserven: Feigenmostarda

Sonstiges: getrocknete Feigen

### PAIRINGS

Wine pairing: Falanghina, Greco di Tufo

Preserves: Fig Mostarda

Other: dried figs