



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



Silva



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	308 KCAL 1.275 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	3,3 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
170		350 g	ø 10 H 4cm	30 gg	53%		5

Fornitore: 168

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

Lieferant: 168

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: resina, sottobosco, yogurt

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Harz, Unterholz, Jogurt

TASTING

Odour: vegetal, lactic

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: resin, undergrowth, yogurt

DESCRIZIONE

Questo formaggio morbido prodotto dal maso Steiner di Selva dei Molini a 1300 metri d'altezza, durante la sua maturazione viene avvolto da una fascia di corteccia di abete che lo mantiene compatto. Con il procedere della stagionatura gli aromi di resina penetrano nel formaggio sposandosi con le sue note pannose.

BESCHREIBUNG

Dieser Weichkäse vom Steiner Hof in Mühlwald auf 1.300 Metern wird mit Hilfe eines Streifens der Fichtenbaumrinde während der Reifung in Form gebracht. Mit fortschreitender Reifung durchdringt diese Veredelungstechnik den Käse und bereichert ihn mit harzigen Noten im Einklang mit den Sahnearomen des Käses.

DESCRIPTION

This soft cheese from the Steiner Hof in Mühlwald at 1,300 metres is shaped during ripening with the help of a strip of spruce tree bark. As the cheese matures, this grafting technique permeates the cheese and enriches it with resinous notes in harmony with the cheese's fruity nuttiness and milky flavours.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi strutturati

Suggerimenti: verdure, patate lesate

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Weißweine

Sonstiges: Gemüse, gekochte Kartoffeln

PAIRINGS

Wine pairing: heavy white wines

Other: Vegetables, boiled potatoes