

🧴 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



## Steiner

### TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 kcal 1552 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	1,3 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
134		250 g	ø 9 H 3cm	45 gg	50%		6

**Fornitore:** Steiner

**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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, speziato

**Texture:** morbida-solubile

**Gusto:** sapido, delicato

**Aromi:** panna, fieno, pimento

**Lieferant:** Steiner

**Herkunft:** Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-schmelzend

**Geschmack:** schmackhaft, mild

**Aroma:** Sahne, Heu, Piment

**Supplier:** Steiner

**Origin:** Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4- +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, spicy

**Texture:** soft-soluble

**Flavour:** tasty, delicate

**Aromas:** cream, hay, pimento

### DESCRIZIONE

Formaggio a crosta lavata stagionato in cantina naturale (90% di umidità) su assi di legno di larice. Il lavaggio manuale prevede lo spazzolamento delle formine con acqua e sale. Per le sue piccole dimensioni e il sapore delicato risulta un prodotto facile da tagliare, duttile, saporito ed ideale da servire nei buffet dalla colazione alla cena.

### ABBINAMENTI

Vini: Sauvignon

Verdure

Miele

### BESCHREIBUNG

Rotgeschmierter Weichkäse im Naturkeller bei 90 % Luftfeuchtigkeit auf Lärchenholz gereift. Die Käsepflege mit Salzwasser erfolgt noch händisch. Durch die kleine Größe ist dieser Käse ideal zu portionieren, da geschmeidig, und ideal zum Frühstück als auch zum Abendessen zu servieren.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sauvignon

Gemüse

Honig

### DESCRIPTION

Washed-rind cheese aged in a natural cellar (90% umidity) on larch wood planks. The manual washing process consists in brushing the shapes with water and salt. The small size and the delicate flavour make unique this cheese. It is easy to cut, ductile, tasty and easy to serve and consume throughout the whole day.

### PAIRINGS

Wines: Sauvignon

Vegetables

Honey