



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



## Steiner



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:** 169

**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:** 169

**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:** lattico, vegetale, speziato

**Texture:** morbida-solubile

**Gusto:** sapido, delicato

**Aromi:** panna, fieno, pimento

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-schmelzend

**Geschmack:** schmackhaft, mild

**Aroma:** Sahne, Heu, Piment

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, spicy

**Texture:** soft-soluble

**Flavour:** tasty, delicate

**Aromas:** cream, hay, pimento

### DESCRIZIONE

Questo formaggio morbido prodotto con molta cura usando il latte del proprio maso, matura per tre settimane in cantina naturale con il batterio B. Linens a un'umidità del 90% su assi di abete. La crosta rossa indotta dal batterio esalta le caratteristiche del prodotto che ricorda la vegetazione di alta montagna. Il sapore leggermente acidulo viene perfettamente controbilanciato al palato dalla consistenza burrosa che è tipica di questo formaggio.

### BESCHREIBUNG

Der Weichkäse aus hofeigener Rohmilch wird mit viel Fingerspitzengefühl gekäst und drei Wochen lang im Naturkeller bei einer Luftfeuchtigkeit von 90% auf Fichtenholz mit Rotkultur gereift. Diese Kultur unterstreicht den Charakter des Käses, der an hochalpine Vegetation erinnert. Der feine säuerliche Grundgeschmack wird durch die buttrige Konsistenz am Gaumen abgerundet, die typisch ist für diesen Käse.

### DESCRIPTION

The soft cheese, made from the farm's own raw milk, is made with great care and matured for three weeks in the natural cellar at a humidity of 90% on spruce wood with red culture. This culture emphasises the character of the cheese, which is reminiscent of high alpine vegetation. The fine acidic basic taste is complemented by the buttery texture on the palate, which is typical of this cheese.

### ABBINAMENTI

Si può gustare sia a colazione che a cena; grazie alle sue dimensioni ridotte, è ideale da porzionare in quanto la pasta è colante.

Vino consigliato: Sauvignon

Suggerimenti: verdure, miele

### SERVIERVORSCHLÄGE

Sowohl zum Frühstück als auch zum Abendessen servierbar; durch die kleine Größe ist dieser Käse ideal zu portionieren, da er sehr geschmeidig ist.

Weinbegleitung: Sauvignon

Sonstiges: Gemüse, Honig

### PAIRINGS

Can be served both for breakfast and dinner; its small size makes this cheese ideal for portioning, as it is very smooth.

Wine pairing: Sauvignon

Other: Vegetables, honey